



## SOFTGRAIN EIERKOEK

### INGREDIËNTEN

Beslag	g	%
<b>Easy Ambachtelijke Eierkoeken</b>	2.760	60
Kristalsuiker fijn	1.840	40
<b>Totaal:</b>	<b>4.600</b>	<b>100</b>
<b>Softgrain 5-Grains</b>	920	20
Heeiei	1.150	25
Water	805	17,5
Ammonium Bicarbonaat (oplossen in water)	43	0,94
<b>Totaal beslag:</b>	<b>7.518</b>	<b>163,44</b>

### WERKWIJZE

- Doseer heeiei, water, de Softgrain 5-Grains en ammonium bicarbonaat met elkaar. Meng vervolgens de suiker en de mix droog door elkaar en voeg deze toe aan het ei, water, Softgrain 5-Grains en ammonium mengsel.
- Draai het geheel op de laagste stand gedurende 5 minuten.
- Spuit de eierkoeken op (60 gram per stuk) op een licht bebloemde bakplaat.
- Werk af met een zadenmix (geel lijnzaad/bruin lijnzaad/gebroken zonnebloempitten).
- Afbakken op 240°C/220°C voor 6 tot 8 minuten in een deekoven.

**Uitkomst:** 120 stuks