

Easy Ambachtelijke Eierkoeken



INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g
Easy Ambachtelijke Eierkoeken	600
Kristalsuiker fijn	400
Heelei	250
Water	175
Ammonium Bicarbonaat	9
(oplossen in water)	

WERKWIJZE

Mengen

Doseer heelei, water en ammonium bicarbonaat met elkaar. Meng vervolgens de suiker en de Easy Ambachtelijke Eierkoeken droog door elkaar en voeg deze toe aan het heelei, water en ammonium bicarbonaat mengsel.

Dosering water is afhankelijk manier van verwerken.

Verwerken

Draai het geheel op de laagste stand gedurende 5 minuten.

Hierna kunt u de eierkoeken doseren op de bakplaat.

Uitkomst

De uitkomst is afhankelijk van het gewicht van de eierkoek. Het advies is om eierkoeken te maken van 65 gram, zodat ze een mooi formaat krijgen.

Afbakken

240 °C graden gedurende 7 minuten in de rotatieoven.