

Bisquitbeslag
Banketproducten

Aantal personen:

Ingrediënten 250 gram Eieren 125 gram Suiker 125 gram Bloem 25 gram Zetmeel 75 gram Amandelpoeder	Materialen; Bakplaat Bakpapier Bekken Garde Spatel Spuitzak Spuitje rond ø 1 cm
Werkwijze; 1. Bekleed een bakplaat met bakpapier. 2. Sla de eieren met de suiker met behulp van een planeetmenger luchtig en tot pieken. 3. Zeef ondertussen de bloem met het zetmeel op een stuk keukenpapier. 4. Haal het eibeslag onder planeetmenger vandaan. 5. Spatel op de bank de gezeefde bloem beetje voor beetje door het eimengsel. – Spatel het amandelpoeder er door. 6. Vul een spuitzak met een gladde ronde spuit met het bisquitbeslag. – spuit bolletjes ter grote van een rondo ring in verband op het bakpapier. 7. Bak het bisquitbeslag goudgeel af in een oven van 200°C.	Aanvullingen;

Bron: