

CITROENGRAAS TUILES



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengraspuree 450g

INGREDIËNTEN

800
g



- 200 g gesmolten boter
- 200 g eiwit
- 200 g bloem
- 200 g poedersuiker
- 100 g Bresc Citroengraspuree

BEREIDINGSWIJZE

Smelt de boter met het citroengras en laat even trekken. Laat het wat afkoelen. Meng alle ingrediënten met als laatste de bloem en laat het even rusten. Verwarm de oven voor op 165 graden en smeer het beslag uit op een siliconen matje met de gewenste mal en een palet. Bak de koekjes goudbruin in 6 à 7 minuutjes.