

Artipan koolhydraatarmer Eierkoeken

Smaakvolle eierkoeken op basis van Artipan Koolhydraatarmer.

Receptuur

Artipan Koolhydraatarmer Mix	90%	900 g
Basterdsuiker	40%	400 g
Eieren	35%	350 g
Ammoniumbicarbonaat	3%	30 g
Citroenrasp	0.6%	6 g
Water	30%	300 g

Decoratie:

Decor Zadenmengeling

Optioneel : eventueel wat zadenmix over strooien.

Werkwijze

Kneden

Type klopper-mengelaar

Water met ammoniumbicarbonaat mengen.

Hierna eieren, citroenrasp en basterdsuiker toevoegen en mengen.

Koolhydraatarmer toevoegen en dit 2 min. mengen tot een gladde massa.

Werking

Direct scheppen met ijsschep of spuiten.

Optioneel : eventueel wat Decor zadenmix over strooien.

Of in de koeling zetten en de volgende dag scheppen.

Bakken

ca. 8 -10 min / 250°C

Na het bakken lossteken met een platenmes.

