

## Soesjes GLUTENVRIJ

25 st	%	Benodigheden	Bereidingswijze
120 g	28	60 g Bloem GV (Schar C) + 60 g Rijstmeel GV	<p>Verwarm oven op 200 °C.</p> <p>Breng water/melk met boter en zout aan de kook.</p> <p>Voeg gezeefde bloem toe en blijf op zacht vuur roeren tot er een bol ontstaat. Roer 4 minuten tot gaar.</p> <p>Deeg is gaar als vet naar buiten treedt.</p> <p>Laat afkoelen en roer 1 voor 1 de eieren toe.</p> <p>Spuit soesjes op een bakplaat.</p> <p>Bak soesjes af in 20 minuten op 200 °C.</p> <p>Zet na afloop oven op een kier en laat 10 minuten afkoelen. Daarna afkoelen op rooster.</p> <p><b>TIPS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bloem + boter = water + melk</li> <li>• Alleen water geeft hardere soes</li> <li>• Met melk en ei zachter</li> <li>• 1 ei = 50 g (wit 33 g; dooier 17 g)</li> <li>• Temperatuur oven niet te hoog (max 200 °C)</li> </ul>
100 g	22	Roomboter	
220 g	50	Water of melk	
4 st		Ei	
2 g		Zout	

