

Soesjes GLUTENVRIJ

25 st	%	Benodigdheden	Bereidingswijze
60 g	14	Bloem GV (Schar C)	<p>Verwarm oven op 200 °C.</p> <p>Breng water/melk met boter en zout aan de kook en voeg gezeefde bloem toe en blijf op zacht vuur roeren tot er een bol ontstaat. Roer 4 minuten tot gaar.</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>TIPS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bloem + boter = water = melk • Alleen water hardere soes • Met melk en ei zachter • Deeg is gaar als vet naar buiten treedt • 1 ei = 50 g (wit 33 g; dooier 17 g) • Temperatuur oven niet te hoog (max 200 °C)
60 g	14	Rijstmeel GV	
100 g	22	Roomboter	
220 g	50	Water of melk	
12 ml		Ei	
2 g		Zout	

