

Kerstkransjes

suikerkransjes zonder amandel gemalen

Voor chocolade of schuimkransjes verwijzen we u naar de recepten voor chocolade(letter) en schuimpjes. Koekjes met amandel raden we af omdat amandel altijd kleine harde stukjes geeft.

Ingrediënten

Hoeveelheid

Suikerkransjes	3 (± 30 gram)
----------------	---------------

Melk	40 ml
------	-------

Bereidingswijze in het kort

Formaat kom	klein
-------------	-------

Stand machine	1
---------------	---

Draaischema	10 / 10
-------------	---------

Bereidingswijze

- Verkrumel (echt kleine stukjes maken!) de kransjes met je handen boven de kom.
- Doe de melk bij de krums en laat de machine 10 seconden draaien op stand 1.
- Duw met de spatel de omhoog gevlogen stukjes naar beneden en laat de machine dan weer 10 seconden draaien op stand 1.