

Kaasblokjes

homogeen gemalen

Let op!

Kaas geeft altijd kleine brokjes. Hierdoor kan je dit niet homogeen malen. Wat wel een optie is, is het recept voor gemalen kaas gebruiken, de machine veel langer laten draaien, en het eindresultaat te zeven. Hiervoor heeft u dan wel een hele fijne zeef nodig!

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.