



Chocoladebiscuit

1000 g biscuit artisan
800 g eieren
200 g water
100 g bloem
100 g cacaopoeder extra

- Zelfde werkwijze als de gewone biscuit.
- Enkel nog gezeefd cacaopoeder extra onderspatelen.

Oven:
25-30 min aan 180-190°C.

Source: Dehaeck-Delbaere | Servings: --