



Jocondebiscuit

1500 g broyage nr.5 of SI50

1000 g verrijkt ei

650 g eiwit

100 g st suiker

200 g bloem

150 g boter

- Klop de broyage met de eieren op gedurende 15 min.
- Klop de eiwitten op met de suiker tot sneeuw en spatel behoedzaam onder.
- Meng behoedzaam de gezeefde bloem onder en voeg op het laatst de gesmolten boter toe.
- Etaleer op bakplaten met bakpapier.
- Bak gedurende 10 min aan 220°C.

Tip:

Dit recept is enkel geschikt voor dunne lagen biscuit. De biscuit blijft zeer soepel.

Source: Dehaeck-Delbaere | Servings: --