



Roulade met biscuit artisan

1000 g biscuit artisan

1000 g eieren

- Zelfde werkwijze als de gewone biscuit.
- Uitstrijken op plaat met bakpapier.
- Oventemperatuur en baktijd afhankelijk van de dikte van de plakken.

- Afbakken:

4 - 10 min aan 200-230°C.

Source: Dehaeck-Delbaere | Servings: --