



TUILES VAN PARMEZAAN



VOORBEREIDING
15 min.



BEREIDING
25 min.



MOEILIKHEID
gemiddeld



PORTIES
1 recept



BUDGET
laag

INGREDIËNTEN

- . 100 g Parmezaan, in stukken
- . 90 g eiwit
- . 100 g bloem
- . 100 g zachte boter
- . V.H. sesamzaadjes (optie)

BEREIDING

- 1** Voorverwarm de oven à 160°C. Bekleed een bakplaat met een sjabloon en zet opzij.
- 2** Plaats de Parmezaan in de mengbeker en hak **10 sec. / snelheid 7**.
- 3** Voeg het eiwit, de bloem en de boter toe en meng **30 sec. / snelheid 4.5**, tot het bekomen van een gladde massa.
- 4** Strijk het bekomen mengsel uit over het voorbereide sjabloon en bestrooi, indien gewenst, met sesamzaadjes. Bak 6 min. à 160°C. Laat 2 min. afkoelen alvorens voorzichtig te ontvormen.

