



Kaasblokjes

Homogeen gemalen (IDDSI 4)

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 wel een bijzonder 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 het altijd kleine harde stukjes geeft.

