



## Kerstkransjes

Suikerkransjes zonder amandel

Gemalen (IDDSI 5)

Voor chocolade of schuimkransjes verwijzen we u naar de recepten voor chocolade(letter) en schuimpjes. Koekjes met amandel raden we af omdat amandel altijd kleine harde stukjes geeft.

Ingrediënten	Hoeveelheid
Suikerkransjes	3 ( 30 gram)
Melk of thee	40 ml

---

### Bereidingswijze in het kort

Formaat kom	klein
-------------	-------

---

Stand machine	1
---------------	---

---

Draaischema	10/10 sec.
-------------	------------

---

### Bereidingswijze

- Verkruimel (echt kleine stukjes maken!) de kransjes met je handen boven de kom.
- Doe de melk of thee bij de kruimels en laat de machine 10 seconden draaien op stand 1.
- Duw met de spatel de omhooggevlagen stukjes naar beneden en laat de machine dan weer 10 seconden draaien op stand 1.

