



## **Kerstkransjes** Suikerkransjes zonder amandel

Homogeen gemalen (IDDSI 4)

### **Let op!**

Suikerkoekjes geven altijd kleine harde brokjes. Hierdoor kan je dit niet homogeenmalen.

Wat wel een optie is, is het recept voor gemalen kerstkransjes gebruiken, de machine veel langer laten draaien en het eindresultaat zeven. Hiervoor heeft u wel een hele 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 amandel altijd kleine harde stukjes geeft.

