

Vruchten koekjes

Ingrediënten:

100 g boter
120 g S2
80 g Sicoly fruitpuree naar keuze
100 g bloem

Bereiding:

Boter, griessuiker en sicoly fruitpuree in thermomix verwarmen
Stel in: 80°C / 5 min / stand 2

Even laten afkoelen en er de bloem aan toevoegen
Stel in: 20 sec / stand 5

Beslag uitgieten in inox gastronorm bakje en laten afkoelen

Balletjes van draaien en deze platdrukken op bakplaat met siliconen matje

Afbakken op 180°C en bij goudgele kleur uit de oven halen en dadelijk een vetpapier opleggen en met deegrol uitrollen tot dunne tuiles. Volledig laten afkoelen en van bakpapier afhalen.

Mooi als garnituur voor op een dessertje te steken.

Als limoenkoekje met de zestes in verwerkt bij een visbereiding gaat dit ook.

