

Koffieversnapering



Ingridients

- 200 gr marsepein
- 50 gr boter
- 3 eieren
- Bakvaste chocoladedruppels
- amandelschilfers



1. Doe de boter in de MB en smelt: **3 min/ 50°C/ snel 1.5**
2. Verwarm de oven voor op 180°C.
3. Voeg marsepein, eieren toe en meng: **20 sec/ snel 4.5**
4. Spatel naar beneden en meng: **20 sec / snel 4.5**
5. Vul de siliconenvormpjes halfvol met het mengsel
6. Duw 3 chocolade druppels in het deeg tot ze bedekt zijn
7. Bestrooi rijkelijk met amandelschilfers.
8. Bak af in voorverwarmde oven gedurende 15 à 20 min (afh. Van grootte)

Tip: Chocolade druppels kan vervangen worden door gedroogde cranberry's!