



Lange vingers

Lange vingers, kinderen zijn er dol op! Maak nu je eigen huisgemaakte lange vingers met de FunCakes mix voor Biscuit. Volg de stappen in het recept en succes is gegarandeerd. Ook ideaal om te gebruiken bij het maken van tiramisu.

Boodschappenlijstje



Patisserie Feuilles de Papier Sulfurisé
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €

Overige benodigdheden:

- 76 gram losgeklopt ei
- 1 el water
- fijne kristalsuiker

Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C). Meng 100 gram mix voor Biscuit, 76 gram ei en 1 el water in een kom. Klop het 7-8 minuten op hoge snelheid en daarna 2-3 minuten op lage snelheid.

Strooi een dikke laag suiker over het bakpapier. Vul een spuitzak met het beslag en knip hier een puntje met een doorsnede van circa 8 mm af. Spuit dikke strepen met het beslag over de suiker. Hou er rekening mee dat het beslag nog een beetje rijst.

Bak de lange vingers in circa 8 minuten op 200°C en zet de oven daarna op 100°C met de deur op een kier en bak de lange vingers nog circa 15 minuten.

Ze zijn gaar als ze stevig aanvoelen. Je kunt ze het beste bewaren tussen een laagje bakpapier in een goed afgesloten trommel.