

Ouafae's glutenvrije koekjesmeelmix

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Glutenvrije meelmix speciaal voor koekjes bakken! Zit niet vast aan een commerciële meelmix maar stel samen je eigen meelmix samen. Ik gebruikte deze o.a. voor de glutenvrije ferrero-koeken! Prima te gebruiken als 1 op 1 vervanger in recepten waar je glutenvolle meel voor moet gebruiken.

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 500 GRAM MEEL

MAAK TIJD: 5 MINUTEN

Benodigdheden:

- 150 gram bruine rijstmeel
- 150 gram witte rijstmeel
- 150 gram aardappelzetmeel
- 45 gram tapiocazetmeel
- 5 gram xanthaangom

Bereidingswijze:

1. Weeg alle grondstoffen af in een mengkom en mix met een garde goed samen.

2. Bewaar in een goed afsluitbare vers houddoos, gebruik de koekjesmeelmix bv in de glutenvrije Ferrero koekjes

Notities: