

Mueslikoek

Image



Mueslikoek

Heerlijk krokant van buiten en zacht van binnen, met onze Vruchtenmuesli. Een perfect tussendoortje!

185°C

ca. 15 min

35 stuks

Ingrediënten

500 gram Damco compleet croûtepoeder

500 gram Damco compleet kanopoeder

475 gram Vruchtenmuesli

375 gram Boter

100 gram Suiker

75 gram Heel ei

40 gram Water

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. **Damco compleet croûtepoeder, Damco compleet kanopoeder**, boter, suiker en ei in de kruim draaien.
2. Vervolgens het water toevoegen en een glad deeg zetten.
3. Als laatste de vruchtenmuesli erdoor draaien.
4. Zodra het deeg door elkaar is gedraaid, stoppen met mengen en het deeg 24 uur koelen.
5. Het deeg uitrollen op 4 mm en ronde plakken van 9 cm ø uitsteken.
6. Op een bakplaat leggen en licht met ei bestrijken voor extra glans.

Image

