Havermouttruffels



HAVERMOUTTRUFFELS

Ingrediënten
* 185 g suiker
* 18 cl melk
* 35 g cacaopoeder
* 125 g boter
* 180 g havermout
* bloemsuiker
* cacaopoeder

BEREIDINGSWIJZE
* Suiker, melk en cacao op een zacht vuur laten smelten tot het kookpunt. Vetstof toevoegen en al roerende de havermout toevoegen. Dan laten afkoelen. De truffels draaien (vormen) en die in een mengsel van 3 lepels bloemsuiker met 1 lepel cacaopoeder draaien en laten overnachten. Bewaren in gesloten trommel.

Bron: Dorine Matthijs

COLLECTIE

Culinair Genootschap Meetjesland

INVENTARISNUMMER

CGM_022

BESCHRIJVING

Deze truffels worden met volgende ingrediënten gemaakt: suiker, melk, cacaopoeder, boter en havermout. Na het maken van de truffels moet u slechts één nacht te wachten om ze te kunnen proeven.

OBJECTTYPE

recept

PLAATSEN

Eeklo

DATERING

2015

TREFWOORD

recept, truffel, havermout

VERWERVING

Dorine Matthijs