

Notenbiscuit

Ingrediënten

- 5 ei
- 0 bloem
- 0 suiker
- 1 etl water
- 200 g walnoten

Bereidingswijze

- Het gewicht van de bloem en de suiker wordt als volgt bepaald:
 - Het gewicht van 5 eieren (nog in de schaal) is het gewicht voor de zelfrijzende bloem
 - Het gewicht van 3 eieren (nog in de schaal) is het gewicht voor de suiker (S2).
- Pel de walnoten en mix deze in de blender
- Klop de eieren samen met de suiker tot een gladde mousse (en ruban)
- Voeg één eetlepel water toe, dit zorgt ervoor dat de biscuit nog luchtiger wordt.
- Spatel de gezeefde bloem onder de gladde mousse.
- Meng vervolgens de walnoten onder het deeg.
- Giet in een bakvorm en zet in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 45 minuten.

Notenbiscuit