


 **INGREDIENTEN**

- 100 gr amandelschilfers
- 80 gr griessuiker
- 20 gr margarine

 **BEREIDING**

1. Smelt wat margarine in een pan.
2. Voeg de amandelschilfers en suiker toe.
3. Laat de suiker karameliseren, terwijl je er voortdurend door roert.
4. Wanneer het geheel mooi bruin is, uitstoren op een snijplank.
5. Even laten afkoelen en fijn hakken.



<http://www.kookkroniek.be/recepten/index.php?action=showreceptitem&item=49>

Info Martine Lycke 21/03/21

Top receptje, opletten roeren, anders kunnen de amandelschilfers aanbranden

Gemaakt voor **Flan Bresilienne = Bresiliennetaart Piet Huysentruyt (931)**

Fotos

