

Ingrediënten en Recept



Recipe Secrets Revealed

Gisteren om 05:30 · ⚙

Best Way to Make Hard-Boiled Eggs

For anyone that may not know, the best way to make hard-boiled eggs is in the oven!

1. Place the eggs in a muffin tray to prevent them from moving around.
2. Preheat the oven to 325 degrees Fahrenheit.
3. Pop the tray in the oven for about 25-30 minutes.
4. Remove the eggs from the oven.

Not only are the eggs tastier, but they also are much easier to peel!



Bron



Internet – Facebook – Recipe Secrets Revealed

<https://www.facebook.com/RecipeSecretsRevealed/posts/pfbid0duT9oJKp1WTD4LQ4cN8MpH6aXrxbSDGTVQB13XzA6gyoQg1vQSQuSTa3sULAY5eMI>

Info Martine Lycke

12/06/2024

Eieren in muffinvorm gelegd

Oven **180°C**, omdat andere 2 gerechten aan deze temperatuur waren

28 minuten in de oven, waren hardgekookt

Om nu te zeggen dat ze beter pelden, is eerder omgekeerd, maar dat was misschien omdat de temperatuur hoger was (180 ipv 160)

De smaak was ook precies minder waterachtig.

Aardig gelukt en kan zo mee in de oven met andere gerechten.

Fotos

