

Recept voor Slagroom soesjes

Wat heb je nodig?

- * 100 milliliter volle melk
- * 50 milliliter water
- * 50 gram Boter
- * 80 gram Bloem
- * 2 eieren
- * Klein beetje zout
- * 500 milliliter slagroom
- * 80 gram Suiker
- * merg van 1 vanillestokje



Wat heb je nog meer nodig?

- * 2 Spuitzakken
- * Poedersuiker
- * Steelpannetje
- * Lepel
- * Bakpapier
- * Bakplaat

Wat moet je doen?

1. Verwarm de oven voor op 200 graden
2. Breng melk, water en boter in het steelpannetje aan de kook
3. Haal de pan van het vuur en roer de bloem erdoor
4. Zet de pan met inhoud terug op het vuur en laat 2 minuten koken
5. Haal de pan weer van het vuur en roer één voor één de eieren door het beslag (hard werken)
6. Voeg het zout toe en blijf roeren tot je een egaal beslag hebt.
7. Vul een spuitzak met het soezendeeg en spuit 24 kleine bolletje op een met bakpapier beklede bakplaat
8. Bak de soezen 20 minuten in het midden van de voorverwarmde oven
9. Laat de soezen helemaal afkoelen op een rooster

En nu gaan we de vulling maken!!

10. Klop de slagroom met suiker en vanillemerg stijf en vul een spuitzak met een rond vulmondje
11. Maak een kleine opening aan de onderkant van de soes en vul ze met slagroom.
12. Bestuif de soezen nog met poedersuiker

EN SMULLEN MAAR!!!