

Konfekt PDF

Annemette Voss



Dette er kun et uddrag fra bogen. Den fulde bog kan downloades fra nedenstående link.



DOWNLOAD PDF

Forfatter: Annemette Voss

ISBN-10: 9788740038996

Sprog: Dansk

Filstørrelse: 4712 KB

BESKRIVELSE

Konfekt er små syndige mundfulde og indbegrebet af hygge. I mange familier er det næsten lige så meget traditionen omkring at lave konfekt sammen som selve det at spise de små magiske mundfulde, der er i centrum. Denne nye konfektbog byder på klassisk konfekt som fyldte chokolader med saltkaramel, cognackugler, kransekagekonfekt og blomme i madeira. Et andet kapitel indeholder nytænkt konfekt som solbærtrøffel med hvid chokoladeglase, julefudge med hasselnødder og passionstrøfler. Skal det være lidt sundt, er der lækre alternativer som dadelkugler med sesam, chokoladebrud og knaskonfekt a la riskiks. Endelig er der også tænkt på børnene med konfekt som tivolikugler, snebolde og bountykugler. I alt mere end 40 opskrifter med marcipan, chokolade, nougat, nødder, tørrede frugter, guld og glimmer. I modsætning til klassiske kager bør konfekt aldrig tage lang tid at lave. Derfor kan det meste konfekt i bogen trilles, rulles, blendes, fyldes og dyppes inden for en overskuelig tidsramme. Og naturligvis kan al konfekten tilberedes i fællesskab med dem, man holder af – også børnene.

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

Konfekt til den søde juletid eller som en lille hapsen til kaffen. Vi er vilde med marcipan, og får cirka 25 fine appelsintrøfler ud af denne opskrift.

Søger du opskrifter på julekonfekt? Karolines Køkken har samlet alle de lækreste opskrifter på konfekt til jul. Få inspiration og se billederne på Arla.dk

I MENY byder vi den søde juletid velkommen. Så find marcipan, familie og sukkerkugler frem, og lad os hjælpe dig godt i gang med juleknasen. Husk, at stille den ...

KONFEKT

[Læs mere ...](#)