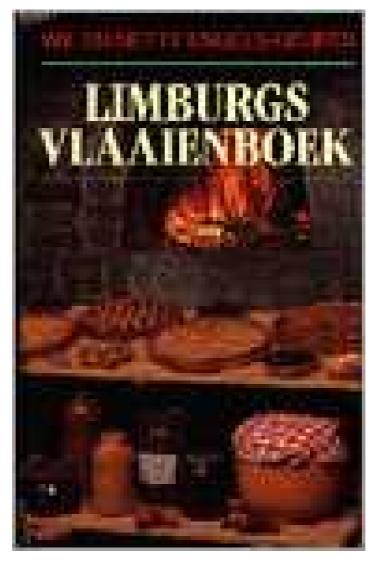
## LIMBURGS VLAAIENBOEK PDF

**Engels-Geurts W.** 



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



Schrijver: Engels-Geurts W. ISBN-10: 9789041004925 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 4900 KB

## **OMSCHRIJVING**

Al vele jaren verzamelen Wil en Netty Engels-Geurts traditionele Limburgse recepten; een passie die resulteerde in een tiental boeken. Met dit LIMBURGS VLAAIENBOEK ontsluieren zij de geheimen va de traditionele Limburgse vlaaicultuur en maken het iedereen mogelijk te genieten van Limburgse vlaai - en dat uit eigen keuken. Naast vele recepten van oude, bijna vergeten vlaaien - zoals oeftenvlaai, moorevlaai en tartevlaai - worden talrijke nieuwe varianten beschreven, waaronder vlaaien van cake- en biscuitdeeg. De veelvuldig uitgeteste recepten worden duidelijk beschreven, terwijl bovendien de basisprincipes van de voorbereiding, de bereiding en de afwerking van vlaaien met instructieve foto's worden verhelderd.

## WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Engels-Geurts Netty, Corrie Zelen, Paperback, 1978, 66 pagina's, Nederlands, Goed / Redelijk

Uit het Limburgs Vlaaienboek dat Netty Engels in 1989 schreef, blijkt dat de geschiedenis van de vlaaien terug gaat tot de middeleeuwen.

Het recept komt uit 'Limburgs Vlaaienboek' van Wil en Netty Engels-Geurts. Deeg 250 gram bloem 15 gram verse gist of 3 gram gedroogde gist 1 dl lauwwarme melk

## LIMBURGS VLAAIENBOEK

Lees verder...