



Boodschappenlijst

Limburgse kersenvlaai

Voor 12 porties

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 250 gr bloem | <input type="checkbox"/> 1 snuf zout |
| <input type="checkbox"/> 7 gr gedroogde gist | <input type="checkbox"/> 700 gr ontpitte kersen (uit bokaal, uitgelekt) |
| <input type="checkbox"/> 40 gr suiker | <input type="checkbox"/> 3 eetlepel suiker (voor de vulling) |
| <input type="checkbox"/> 125 ml lauwe melk | <input type="checkbox"/> 2 eetlepel maïzena |
| <input type="checkbox"/> 1 ei | <input type="checkbox"/> 1 eigeel met scheutje melk (voor het bestrijken) |
| <input type="checkbox"/> 50 gr zachte boter | |