



Multifunctioneel
Milieuvriendelijk
Zacht voor het lichaam
Goed voor uw portemonnee
Ruimtebesparend



Baking-soda.nl

NU OOK IN NEDERLAND VOORDELIG VERKRIJGBAAR





Hassebergjes oet Westerwolde

<i>Ingrediënten:</i> 200 gram koude aardappelen, de vorige dag gekookt en gepureerd tot kruimels 50 gram rozijnen 5 eetlepels cognac 25 gram gekonfijte citroenschil 4 eieren 200 gram suiker Mespuntje zout Geraspte schil van 1 biologische citroen 4 eetlepels aardappelmeel 75 gram patent bloem Zakje bakpoeder Mespuntje zuiveringszout 125 gram gemalen hazelnoten <i>Papieren mini cupcakevormpjes</i> <i>Voor de topping:</i> Chocoladeglazuur slagroom	Was de rozijnen met warm water. Zet ze dan in een schaalte overgoten met de cognac te wellen. Klop de eieren schuimig in een grote kom en doe er de suiker, het zout en de gekonfijte citroenschil door. Klop tot alles een schuimige massa is. Zet de oven aan op 200 °C, de oven is dan op temperatuur als je klaar bent met het deegmengsel. Zeef de bloem, het aardappelmeel, bakpoeder en het zuiveringszout boven de kom. Roer alles door elkaar. Voeg dan de aardappelkruim toe en de gemalen hazelnoten. Roer alles zorgvuldig door elkaar. Giet ten slotte de rozijnen af en meng deze met de geraspte citroenschilletjes door het beslag. Doe de papieren vormpjes in de metalen mini cup cakevorm. Vul deze vormpjes voor de helft met het deegmengsel. Zet de vorm in het midden van de oven en reken op ongeveer 15 minuten baktijd. Controleer met een prikker hoever het bakproces is. Het deeg is genoeg om 72 Westerwoldse mini taartjes van te maken (of 12 normaal formaat cupcakes) Deze taartjes kun je heel goed invriezen. Het afmaken met glazuur moet je dan pas doen na dat je de taartjes ontdooid hebt. Ook kun je er een taart mee maken in een springvorm met Ø24 centimeter. Denk eraan dat je dan de vorm invet met boter en er paneermeel over stuift voor het beslag in de vorm giet. De baktijd is dan ongeveer 60 minuten
--	--



Baking-soda.nl



FAVORIETE TOEPASSINGEN

Multifunctioneel

Milieuvriendelijk

Zacht voor het lichaam

Goed voor uw portemonnee

Ruimtebesparend



TOEPASSINGEN IN DE KEUKEN:

Rijsmiddel: voeg het samen met iets zuurs (karnemelk, yoghurt, citroen bv) aan het beslag toe. Gebruik ca. 1 tl citroensap per 2 gram Baking Soda. Bij de meeste recepten wordt 1 theelepel Baking Soda gebruikt, wat overeenkomt met een gewicht van 2 gram.

Mals vlees: wrijf een lapje vlees of een stukje kip in met een klein beetje baking soda. Laat het een 15 tot 30 minuten intrekken en was het er dan weer af. Daarna kan het verder bereid worden.

Bonen zonder gas: een half theelepeltje bij het kookwater van peulvruchten, zorgt ervoor dat u geen last heeft van gasvorming in de maag.

Eitje pellen met gemak: een half theelepeltje Baking Soda mee laten koken zorgt dat een eitje met veel gemak wordt gepeld.



TOEPASSINGEN IN HET HUISHOUDEN:

Luchtverfrisser: houd de kamer fris met een bakje baking soda met potpourri.

Ontstopper: ontstop de afvoer door er wekelijks vier eetlepels Baking Soda in the gooien. Doorspoelen met heet water.

Alles reiniger: 250 ml lauw water, 1 theelepel zuiveringszout, 1 theelepel groene zeep, citroensap

Ovenreiniger: strooi baking soda op de bodem van de oven, spuit het nat met een plantenspuit met water om de soda vochtig te maken en laat het een nacht weken. In de ochtend kunt u de Baking Soda verwijderen en de oven schoonmaken.



TOEPASSINGEN VOOR DE PERSOONLIJKE VERZORGING EN DE GEZONDHEID:

Mondwater: Meng een theelepel baking soda in een half glas water, spoel en spuug uit. De geuren worden niet gemaskeerd, maar geneutraliseerd.

Handzeep: uw handen worden schoon en zacht met 3 delen Baking Soda op 1 deel water of zachte vloeibare zeep. Was daarmee uw handen.

Deodorant: Wrijf wat Baking Soda onder uw armen om geuren te neutraliseren.



OP WWW.BAKING-SODA.NL VINDT U DEZE EN MEER TOEPASSINGEN EN TIPS!
VEEL PLEZIER EN GEMAK GEWENST MET HET GEBRUIK VAN ARM & HAMMER BAKING SODA!



Baking-Soda.nl



AANTAL PRIJS PER PAK AFHAALPRIJS PRIJS+VERZENDING

1	€ 1,50	€ 1,50	€ 8,25
2	€ 1,50	€ 3,00	€ 9,75
3	€ 1,50	€ 4,50	€ 11,25
4	€ 1,50	€ 6,00	€ 12,75
5	€ 1,45	€ 7,25	€ 14,00
6	€ 1,45	€ 8,70	€ 15,45
7	€ 1,45	€ 10,15	€ 16,90
8	€ 1,45	€ 11,60	€ 18,35
9	€ 1,45	€ 13,05	€ 19,80
10	€ 1,29	€ 12,90	€ 19,65
11	€ 1,29	€ 14,19	€ 20,94
12	€ 1,29	€ 15,48	€ 22,23
13	€ 1,29	€ 16,77	€ 23,52
14	€ 1,29	€ 18,06	€ 24,81
15	€ 1,29	€ 19,35	€ 26,10
20	€ 1,29	€ 25,80	€ 32,55
24	€ 1,29	€ 30,96	€ 37,71
30	€ 1,29	€ 38,70	€ 45,45
40	€ 1,29	€ 51,60	€ 58,35
48	€ 1,29	€ 61,92	€ 68,67

U kunt uw bestelling sturen naar info@baking-soda.nl
Denk eraan om altijd te vermelden:

- * het gewenste aantal pakjes Baking Soda
- * de naam te vermelden die ook gebruikt wordt bij de bankovermaking, voor herkenning van uw naam.
- * uw adresgegevens, om het pakket te verzenden.
- * het bedrag dat u over gaat maken.

Maak vervolgens het bedrag over naar onderstaand rekeningnummer.

Rabobank 1190.43.602

ten name van African Essentials te Nistelrode

IBAN/BICcode: NL32RABO 0119043602 RABONL2U

We verzenden de bestellingen via PostNL.

De verzendprijs is €6,75 per pakket tot 30 kilo.

Wij verwerken ook bestellingen vanuit België.

De verzendprijs voor België is €12,50 tot een pakketgewicht van 30 kilo, verzorgd door PostNL.

ALGEMENE INFORMATIE

De website staat boordevol interessante informatie, waaronder toepassingen en achtergrondinformatie. De Baking Soda Blog bevat veel leuke aanvullingen, zoals recepten en tips. U kunt daar ook uw vragen stellen en opmerkingen toevoegen.

We verkopen eveneens aanvullende produkten en hebben regelmatig speciale acties.

Op diverse online social media zijn we actief aanwezig



Een pakje Baking Soda weegt netto 454 gram (1 LB).

U kunt zowel via email als telefonisch bestellen.

Naast verzenden bieden we u ook de optie om de produkten in Nistelrode te kopen.



BAKING SODA NL

Heuvelstraat 4

5388AC Nistelrode

Nederland

0031 (0)412 - 48 46 43

0031 (0)6 - 30 59 85 02

info@baking-soda.nl

www.baking-soda.nl

www.bakingsoda.eu

DE ORIGINELE A&H BAKING SODA UIT AMERIKA