

## Kroepoek

Een luchtig krokantje dat kan getweekt worden naar elke smaak of kleur met de poeders van Yr.Farm. We gebruiken een basisrecept waarin we de poeder kunnen vervangen naar andere smaken.

Receptuur voor 1 recept



## Ingrediënten

**200 gr** tapiocabloem

**20 gr** poeder naar keuze, vb is rode biet poeder van Yr.Farm

**30 gr** suiker

**160 gr** water

**5 gr** bakpoeder

## Werkwijze

### Maak de kroepoek:

Mix alle ingrediënten in de Thermomix op hoge snelheid tot een mooie gladde massa. Rol de massa uit tussen 2 plastic vellen met behulp van een rolstok tot ongeveer 3 mm dik. Verwijder het plastic en stoom op een siliconen mat in de oven gedurende 8 minuten op 100°C. Laat in de oven drogen bij 80°C gedurende 2 uur. Breek in stukken en frituur in de olie op 180°C.

## Toepassingen

- Serveer als zeer bijzondere krokantje
- Vul de kroepoek op (gebruik het als "bord") met een mousse en extra elementen zodat het een hapje wordt.