



Cookie Menu

- Sugar Cookies* Brosse vanillekoekje, desgewenst afgewerkt met een feestelijk glazuurlaagje.
- Chocolate Chip Cookies* De Amerikaanse klassieker, zacht en chewy met heerlijke stukjes chocolade
- Double Chocolate* All of the above, maar dan met nog meer chocolade!
- Peanutbutter Cookies* Smeuïge koekjes op basis van pindakaas met stukjes noot en desgewenst stukjes chocolade
- White Chocolate Pecan Cookies* Verfijnd koekje met stukjes pecan en zachte witte chocolade. Ook mogelijk met melk- of pure chocolade en eventueel stukjes karamel
- Pistachio-White Chocolate* Nog zo'n verfijnd koekje met een licht oosters tintje door de pistache en kruiden als kaneel, allspice en nootmuskaat. Eventueel ook verkrijgbaar met rozenblaadjes.
- Oatmeal Raisin Cookies* Heerlijk verwarmend kaneelkoekje met havervlokken en rozijntjes (optioneel)

© ***A Spoonful of Sugar - Patisserie***

Joh. Kraaijeveldstraat 58 | 3361VM Sliedrecht
06 387 50 814 | info@aspoonfulofsugar.nl
KvK 65095049 | BTW NL248968774B01



Snickerdoodles Nog zo'n Amerikaanse klassieker, bros, luchtig en licht taai met met lekker veel kaneelsuiker

Melting Moments Fluweelzacht koekje op basis van maismeel, dat letterlijk smelt op de tong, bedekt met een crème naar keuze: bij voorbeeld citroen of lavendel

Shortbread Biscuits Heerlijke brosse boterkoekjes, verkrijgbaar in allerlei verrassende smaken: vanille, chocolade, hazelnoot, pistache, groene thee, kokos, lavendel, citroen of Earl Gray

Cream Cheese Cookies Smeuïge licht hartige koekjes op basis van roomkaas

Gingerbread Men Heerlijk voor de Kerst: kruidige gembermannetjes, naar wens opgemaakt met glazuur of gedoopt in chocolade

Scones De typische Engelse lekkernij voor bij de thee, naturel of met lekkere toevoegingen zoals rozijntjes, cranberry's, besjes of rode vruchten

Madeleines Klassieke Franse romige cakejes in schelpvorm, naturel, met frisse citroen of met chocolade

Meringue Kisses Eiwitschuim koekjes in allerlei vrolijke kleurtjes, desgewenst gedoopt in chocolade