

Krokante appel hapjes

Nodig:

4 plakjes bladerdeeg, amandelspijs, 1 appel, 1 ei, (evt. ongezoute nootjes/pinda's.)



Verwarm de oven voor op 220 graden. (200 bij hete lucht)

Laat de plakjes bladerdeeg licht ontdooien en steek uit elke plakje 4 rondjes met de grote cirkel van de uitsteker en druk die met de plakkant in elke holte van de mini tartelette.

En prik met de achterkant van theelepel o.i.d gaatjes in de bodem van het bladerdeeg; dan kan er meer lucht bij tijdens het bakken.

Doe in de superchef een geschilde appel in grove stukken, doe er stukken amandelspijs bij en de helft van het ei. Hak dit vrij klein , maar niet té klein.

Schep in elke holte bladerdeeg wat van dit mengsel.

Hak in de turbochef wat ongezoute pinda's klein en schep dat over het appelmengsel.

Zet gedurende 15-20 min. in het midden van de oven.



Tips: varieer eens met amandelspijs/peer mengsel en chocolade krullen (dunschiller) , vlaavulling, roomkaas/zalm, ragout enz.

Gebakken hapjes zijn makkelijk in te vriezen en op de dag van gebruik lekker even afbakken/ oppeppen in een hete oven., dan zijn ze weer heerlijk krokant.

