



APPELTAARTTACO'S

#FoodieFriday

Benodigdheden (20 taco's)



45g boter
10g kaneel
95g suiker
4 groene appels
5 tortilla's

Bereiding

Smelt de boter. Snijd uit de tortilla's rondjes, met een ronde uitprikvorm met een doorsnede van 10 cm.

Doe de rondjes in een grote kom. Giet er de gesmolten boter over. Doe er ook de suiker en kaneel bij.

Meng alles goed, zodat de boter, suiker en kaneel goed verdeeld zijn over de verschillende rondjes.

Neem er een cupcakevorm bij. Draai deze om, zodat de onderkant bovenaan ligt. Tussen de vormpjes kan je nu de rondjes plooien, zodat je kleine taco's krijgt.

Zet de bakvorm 5 - 6 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C.

Terwijl de taco's in de oven zitten, kan je de appels schillen en in kleine stukjes snijden. Bak de appels, samen met wat boter, suiker en kaneel tot ze zacht zijn.

Als de taco's krokant zijn, zijn ze klaar. Nu kan je er de appeltjes in doen.

Serveren kan met een bolletje vanille-ijs en wat slagroom.