



FRANGIPANEKES

#FoodieFriday

Benodigdheden (4 taartjes)



25g boter
125g amandelpoeder
125g poedersuiker
30g bloem
15g bakpoeder
3 eieren
Amandelaroma
1 vel bladerdeeg
Abrikozenconfituur

Bereiding

Verwarm de oven voor op 195°C.

Klop de boter romig.

Meng het amandelpoeder, de suiker, bloem en bakpoeder in een aparte kom.

Roer de eieren afwisselend met de droge ingrediënten bij de boter. Meng het beslag krachtig onder elkaar. Voeg nog wat amandelaroma toe.

Vet de taartvormpjes in. Snij cirkels uit het bladerdeeg voor de taartvormpjes. Druk het deeg goed aan en zorg dat er geen deeg meer uit het vormpje komt. Prik enkele keren met een vork in het deeg.

Tip: met een deegroller kan je makkelijk de restjes van het deeg van je vormpje rollen.

Verdeel een eetlepel abrikozenconfituur in elk taartvormpje en vul de taartjes daarna verder met het frangipanebeslag.

Bak de taartjes zo'n 30 minuten in de oven.

Laat de frangipanekes volledig afkoelen. Werk de taartjes af met glazuur of bloedsuiker.

Smakelijk!