



APPLE PIE BITES

#FoodieFriday

Benodigdheden (8 apple pie bites)



35g bruine suiker
1 koffielepel kaneel
45g pecannoten
1 vel bladerdeeg
3 eetlepels boter
1 groene appel
1 ei

Bereiding

Verwarm de oven voor op 190°C.

Giet de bruine suiker en kaneel samen in een kom en meng goed.

Snijd de appels in schijfjes. Smelt de boter en stoof er de appels in.

Rol het deeg uit en snijd het in 8 driehoekjes. Verdeel er per stukje de bruine suiker en kaneel over.

Hak de pecannoten in stukjes en verdeel ze over de driehoekjes.

Leg een aantal appelschijfjes aan de brede kant van elk driehoekje. Rol het deeg op.

Smeer de rolletjes in met een borsteltje met eigeel. Werk af met nog een beetje extra kaneel.

Bak de apple pie bites 10-12 minuten op 190°. Ze zijn helemaal klaar als ze goudbruin gebakken zijn.

Smakelijk!