



COUSCOUS- EN APPELTAARTJES MET NUTELLA®

Taarten | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door | Feesten

👤👤👤 | 45 minutes ⌚ | 📖📖📖

Ong. 10 porties

1 portie: 1 stuk

INGREDIËNTEN

DEEG

- 75 g boter
- 53 g bloem
- 53 g griesmeel
- 2 g zout
- 1 ei

COUSCOUS

- 32 g couscous

- 64 g water
- 4 g olijfolie
- Snuifje zout
- 150 g Nutella®
- 1 appel

WERKWIJZE

DEEG

Mix in de keukenrobot de blokjes boter op kamertemperatuur met de twee soorten bloem en het zout. Voeg tot slot het ei toe en mix. Bedek daarna met huishoudfolie en laat gedurende 2 uur rusten in de koelkast. Rol het deeg uit tot een lap van ongeveer 2 mm dik en snij het in taartjes van 9 cm lang op 5 cm breed, met een gewicht van ongeveer 18 g. Bak gedurende 13 minuten op 190°C in de speciale bakvormen.

COUSCOUS

Doe de couscous samen met het zout en de olie in een grote kom. Voeg het warm water toe, bedek met huishoudfolie, wacht enkele minuten en maak de couscous dan los met een vork. Voeg er de in blokjes gesneden appel aan toe. Smeer 15 g Nutella® in het taartje. Gebruik een appelschijfje om het taartje diagonaal in twee te verdelen, zoals op de foto.

Bedek de Nutella® aan de ene zijde met de couscous en appelstukjes en leg er nog wat schijfjes appel op ter decoratie.