



COUSCOUS EN APPELTAARTJES MET NUTELLA®

Taarten | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR | FEEST

👤👤👤 | 45 minuten ⌚ | 📖📖📖

Portie: ongeveer 10 porties

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

- Snufje zout
- 150 g Nutella®
- 1 appel

BEREIDING

Methode

Deeg:

Meng in een keukenmixer blokjes boter op kamertemperatuur met het meel en het zout. Voeg ten slotte het ei toe aan het mengsel. Als dit klaar is, bedek met plasticfolie en laat ongeveer twee uur in de koelkast staan. Rol het mengsel uit tot een dikte van ongeveer 2 mm en snijd het in taartjes van 9 cm lang en 5 cm breed, met een gewicht van ongeveer 18 g. Bak in de speciale vormen bij een temperatuur van 190 °C gedurende ca. 13 minuten.

Couscous:

Breng in een grote kom de couscous op smaak met zout en olie. Voeg het hete water toe, dek af met huishoudfolie, wacht een paar minuten en werk de couscous los. Voeg de in blokjes gesneden appel toe aan de couscous. Smeer 15 g Nutella® in het taartje. Gebruik een schijfje appel om het taartje half diagonaal te verdelen, zoals op de afbeelding.

Bedek op de ene helft de Nutella® met de couscous en het in blokjes gesneden appelmengsel en serveer met een paar plakjes appel voor decoratie.