



amandel-frambozentaartjes

Door frangipanetaart à la Piet kwam ik op het idee voor glutenvrije frangipannekes in flexipan.

Ingrediënten voor 12 stuks

- 100 g malse boter
- 125 g suiker
- 10 g vanillesuiker
- 3 eieren
- 1/4 zakje bakpoeder
- 1 eetlepel amaretto
- 125 g Match amandelpoeder
- 230 g glutenvrije bladerdeeg
- 300 g frambozen of braambessen

Werkwijze

Weeg de boter



& de suiker af.



1 Verwarm de warme luchtoven voor op 200gr C.

Zet alles klaar.

2 Roer de boter met de suiker romig.



3 Doe er de eieren bij.



Klop met de mixer tot het deeg er bleek uitziet.



Voeg de amaretto



& het amandelpoeder toe.



3 Leg een dreupelglasje omgekeerd op de bladerdeeg.



Snijdt de vorm 14 x uit.



Vet de putjes van de flexipan vorm in
Zet de flexipanvorm op een bakplaat.

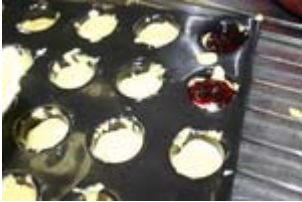
4 Bekleed de putjes met bladerdeeg



5 Vul de putjes met een koffielepel met deeg.



Verdeel de frambozen of braambessen over het deeg.



6 Bak 10 minuten op 200°C.



7 Verminder de temperatuur van een warme luchtoven naar 160gr C.
Bak de frangipannekes nog 10 minuten.



Prik met een lange naald in de koek om te zien of het deeg uitgebakken is

8 Haal de vorm uit de oven.

Ontvorm de frangipannekes.

Laat afkoelen op een taartrooster