

Ingrediënten en Recept



delicias.tv

Vind deze pagina leuk - 4 juli -

INGREDIENTES

- 300 gr de harina de trigo
- 200 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar
- 200 gr de nueces picadas
- 1 tarro de leche condensada (400 gr)
- 50 gr de mantequilla

PREPARACIÓN

En un bowl agregar el harina, la mantequilla y el azúcar, juntar los ingredientes sin amasar. Estirar sobre el mesón y amoldar. Hornear a 180°Celsius por 15 minutos.

En una sartén agregar la mantequilla y la leche condensada, revolver por 15 minutos aproximadamente, o hasta espesar y agregar las nueces. Retirar del fuego y verter mezcla sobre la masa. Dejar reposar y enfriar por completo antes de servir. Decorar con frutos rojos y crema chantilly a gusto.



INGREDIENTES

- 300 gr de harina de trigo
- 200 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar ...
- 200 gr de nueces picadas
- 1 tarro de leche condensada (400 gr)
- 50 gr de mantequilla

PREPARACIÓN

En un bowl agregar el harina, la mantequilla y el azúcar, juntar los ingredientes sin amasar. Estirar sobre el mesón y amoldar. Hornear a 180°Celsius por 15 minutos.

En una sartén agregar la mantequilla y la leche condensada, revolver por 15 minutos aproximadamente, o hasta espesar y agregar las nueces. Retirar del fuego y verter mezcla sobre la masa. Dejar reposar y enfriar por completo antes de servir. Decorar con frutos rojos y crema chantilly a gusto.

Bron

delici

Recept : op site van delicias.tv

<http://www.delicias.tv/kuchen-de-nuez/>

Het recept staat hier :

<https://www.facebook.com/delicias.tv/photos/p.603295916510205/603295916510205/?type=3&theater>

Video hier :

<https://www.facebook.com/delicias.tv/videos/603294876510309/>

Info Martine Lycke 14/07/2016

Vertaling Bing:

- 300 gr meel van tarwe
- 200 g boter
- 100 gr suiker
- 200 g walnoten gehakt
- 1 pot met gecondenseerde melk (400 gr)
- 50 g boter

VOORBEREIDING

Voeg de bloem, boter en suiker in een kom, de ingrediënten verzamelen zonder kneden. Strecken over de meson en schimmel. Bakken op 180 graden Celsius gedurende 15 minuten.

In een koekenpan met boter en gecondenseerde melk, roeren gedurende 15 minuten of totdat verdikt en voeg toe noten. Verwijder uit hitte en giet het mengsel over het deeg. Laat staan en koel volledig voor het opdienen. Versier met vrucht rood en crème chantilly naar smaak.

Recept gebruikt :



- 300 gr bloem
- 200 g boter
- 100 gr suiker
- 2 eitjes

Mengen en uitrollen.

Vorm : 25 cm bedekken met bakpapier en deeg erin leggen.

Oven : 180°C – 15 minuten





200 g walnoten mixen
50 g boter laten smelten
En blikje gecondenseerde melk toevoegen
Voortdurend roeren tot ingedikt is, was ongeveer 10 minuten
Noten toevoegen



Mengsel op vorm gieten en laten afkoelen

Voor topping :
1 doosje slagroom Lidl (rode)
2 el bloedsuiker
1 zakje klopfix
En schaafsel van fondant chocolade

