

Ingrediënten

- 3 plakjes bladerdeeg
- geitenkaas (ik gebruikte een bakje van 80 gram)
- 12 hele walnoten
- honing
- 1 ei, geklutst



Recept



Snij de plakjes bladerdeeg in vieren. Bekleed de vakjes van een mini muffin vorm met de stukjes bladerdeeg. Prik gaatjes op de bodem.

Verdeel de geitenkaas over de bakjes, druk daar een walnoot op en verdeel er als laatst nog een beetje honing over. Smeer de randjes bladerdeeg in met ei.

Bak de geitenkaas hapjes in 14 minuten op 225 graden.

Info Martine Lycke 11/08/2016

Vorm goed insmeren of papiertje gebruiken !! Plak aan de vorm.

Bron



<http://www.laurasbakery.nl/geitenkaas-walnoot-en-honing-hapjes/>
door Laura Kieft



Welkom op Laura's Bakery! Je bent hier aan het juiste webadres voor de lekkerste baksels en borrelhapjes. Met mijn toegankelijke recepten laat ik je zien dat bakken niet alleen leuk en lekker is, maar ook helemaal niet moeilijk. Veel bakplezier! Liefs, Laura

Fotos

