

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

Appel-amandelkoeken (8 stuks)	Apple-almond cakes (8 pieces)	Manzana-almendra pasteles (8 piezas)
<ul style="list-style-type: none">• 200 g bloem• 75 g riet- en palmsuiker• 1 el kaneelpoeder• 150 g koude boter, in blokjes• bloem, om te bestuiven• 2 goudreinetten, geschild• 25 g amandelspijs, zelfgemaakt• 1 ei, losgeklopt• Bakplaat met bakpapier	<ul style="list-style-type: none">• 200 g flour• 75 g cane- and palm sugar• 1 tbsp of cinnamon powder• 150 g cold butter, diced• flour, for powdering• 2 Golden rennet apples, peeled• 25 g of almond paste, self-made• 1 egg, stirred• Baking sheet with bakery paper	<ul style="list-style-type: none">• 200 g de harina• 75 g azúcar de caña y azúcar de palma• 1 cucharada de polvo de canela• 150 g de mantequilla refrigerada, cortado en cuadritos• Harina, para enharinar• 2 Reinetas gris del Canadá, pelado• 25 g de pasta de almendras, hecho mismo• 1 huevo, revolvido• Bandeja de horno con papel para el horno
<p>Meng de bloem, suiker, kaneel, een snufje zout en de boter snel en met een koele hand tot een deeg. Voeg eventueel wat water of melk toe als het deeg te droog is. Laat het deeg 30 minuten afgedekt rusten in de koelkast.</p>	<p>Mix the flour, sugar, cinnamon, a pinch of salt and the butter quickly and with a cold hand to a dough. Add if necessary some water or milk to it as the dough is too dry. Leave the dough covered and to be left untouched for 30 minutes in the refrigerator.</p>	<p>Mezcla la harina, azúcar, polvo de canela, un pellizco de la sal y la mantequilla rápido con una mano fría hasta una masa. Añade si es necesario un poco del agua o leche cuando la masa está demasiado seco. Da la masa por terminado 30 minutos cubierto en el frigorífico.</p>
<p>Verwarm de oven voor op 160° C.</p>	<p>Preheat the oven at 160° c.</p>	<p>Precalienta el horno a 160° C.</p>
<p>Rol het deeg tot een halve cm uit op een met bloem bestoven werkblad. Steek er 16 cirkels uit, 1 centimeter breder dan een plak appel.</p>	<p>Roll the dough out till a half of a centimetre on a with flour powdered workbench. Put out 16 circles, 1 centimetre broaden than a slice of apple.</p>	<p>Desenrolla la masa hasta un medio de centímetros en un tablero de trabajo enharinado con harina. Saca 16 círculos, 1 centímetro ensanchado que un trozo de manzana.</p>
<p>Leg 8 cirkels op de bakplaat. Steek de klokhuizen met een appelboor uit de appels en snijd de appels in 8 plakken.</p>	<p>Put 8 circles on the baking sheet. Put out the cores with an apple corer and slice the apples in 8 slices.</p>	<p>Pone 8 círculos en la bandeja de horno. Saca los corazones de manzanas con un descoronador y corta las manzanas en 8 trozos.</p>
<p>Leg de appelplakken op de deegcirkels en vul de</p>	<p>Put the apple slices on the dough circles and fill</p>	<p>Pone los trozos de manzanas en el círculos de</p>

<p>holtes met een stukje spijs. Bestrijk de randen van het deeg om de appel met wat ei en bedek met de overige 8 deegcirkels. Druk de randen goed op elkaar. Bestrijk de koeken met ei.</p> <p>Bak de koeken in circa 30 minuten gaar en goudbruin in de oven. Laat afkoelen op het bakpapier.</p> <p>Bereiden: ± 20 minuten – Koelen ± 30 minuten Oven: ± 30 minuten</p>	<p>the pit with a little piece of almond paste. Spread the edges of the dough around the apple with some egg and cover with the remaining 8 dough circles. Press the edges well together. Spread the cakes with the egg.</p> <p>Bake the cakes golden brown and done in the oven for almost 30 minutes. Leave it to cool on the bakery paper.</p> <p>Preparation: ± 20 minutes – Cool off ± 30 minutes Oven: ±30 minutes</p>	<p>masa y rellena la concavidad con un poco de pasta de almendras. Unta los bordes de la masa con un poco de huevo y cubre la de otros 8 círculos de masa. Aprieta los bordes bien. Unta los pasteles con huevo.</p> <p>Cuece los pasteles dorado y hecho en el horno en ca. 30 minutos. Enfríate los en el papel para el horno.</p> <p>Preparación: ± 20 minutos – Refrigerar ± 30 minutos El horno: ± 30 minutos</p>
---	--	--