

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

<p>Creoolse bladerdeegkoeken Gebak (5 stuks) 40 minuten</p> <ul style="list-style-type: none">• 10 plakjes bladerdeeg• Dulce de leche• 1 ei• 6 tl kokospoeder• 5 eetlepels gehakte walnoten <p>Ontdooi de plakjes bladerdeeg. Verwarm de oven voor op 200 graden.</p> <p>Roer de gehakte walnoten door de dulce de leche. Leg op de helft van de plakjes bladerdeeg 2- 3 eetlepels dulce de leche. Leg er een andere plakje bladerdeeg schuin overheen, zodat er een soort achtpuntige ster ontstaat.</p> <p>Plak het pakketje dicht rondom de vulling en vouw de punten omhoog als een bloem. Maak zo alle vijf van de bladerdeegkoeken.</p> <p>Leg de bladerdeegkoeken op een met bakpapier beklede bakplaat. Klop het ei los en bestrijk hiermee de bladerdeegkoeken. Strooi de kokospoeder erover en bak ze in de oven voor 25 minuten.</p>	<p>Creole puff pastry cookies Pastry (5 pieces) 40 minutes</p> <ul style="list-style-type: none">• 10 slices of puff pastry• Dulce de leche• 1 egg• 6 tsp of coconut powder• 5 tbsp of chopped walnuts <p>Defrost the slices of puff pastry. Preheat the oven at 200 degrees.</p> <p>Stir the chopped walnuts through de dulce de leche. Put on the half of the slices puff pastry 2 – 3 tbsp of dulce de leche. Put another slice of puff pastry slantly on it, so you have a sort of eight pointed star.</p> <p>Stick the dough around the filling and fold the points upwards as a flower. So make all five of the puff pastry cookies.</p> <p>Put the puff pastry cookies on a with baking paper covered baking tray. Beat an egg and spread the puff pastry cookies with it. Sprinkle the coconut powder on them and bake in the oven for 25 minutes.</p>	<p>Pastelitos criollos Dulces (5 unidades) 40 minutos</p> <ul style="list-style-type: none">• 10 trozos de pasta de hojaldre• Dulce de leche• 1 huevo• 6 cucharaditas polvo de coco• 5 cucharadas de nuez picado <p>Descongela los trozos de pasta de hojaldre. Precaliente el horno en 200 grados.</p> <p>Mezcla los nuez picado en el dulce de leche. Pon en la mitad de los trozos de hojaldre 2 – 3 cucharadas de dulce de leche. Pon un otro trozo de pasta de hojaldre oblicuo en lo, así tienes un tipo de estrella con ocho puntas.</p> <p>Pega la pasta alrededor del relleno y dobla las puntas en alto como una flor. Así hace todos cinco pastelitos.</p> <p>Pon los pastelitos en un bandeja de horno cubrido con papel de horno. Bate el huevo y unta los pastelitos con esto. Rocía el polvo de coco en los y cuece en el horno para 25 minutos.</p>	
--	---	--	--