NAZARETH KAASTAARTJES

Instructions:
Rol het bladerdeeg open en duw er vormpjes van 9cm diameter uitduwen en deze in een muffin-siliconenplaat duwen en een ½ uur laten rusten

Nazareth kaas mengen met de ricotta, eieren, limoenzeste, suiker, marsala en de rozijnen

Hiermee de deegbakjes tot de rand vullen en bakken in een voorverwarmde oven bij 180°C gedurende 30 min tot het deeg mooi bruin en krokant is

De taartjes laten afkoelen en uit de vormpjes nemen

Lauw serveren en afwerken met een vruchtje of wat bloemsuiker

Serves:
6 people
Recepttype:
Dessert
Allergens information:
Gluten
Moeilijkheid:
2.5