

LIERSE VLAAIKES

sept 2023

Niet iedereen geraakt in Lier en misschien heb je toch eens goesting in een Liers vlaaike.
T zal misschien niet helemaal hetzelfde zijn, maar t zal er zeker op trekken.
De moeite om te proberen. En je weet het is patisserie DUS afwegen !!!!!

Benodigdheden : voor **4** personen

180	gr	Tarwebloem - patisseriebloem
90	gr	Echte boter - KOUD
40	gr	Water - KOUD
1	snuifje	zout

Vulling:	120	gr	Besluit
	200	gr	Bruine kandijstroop
	10	gram	Specerijkruiden (kaneel, gember, kardemom, nootmuskaat)

Bereidingstijd: 35 minuten en veel rusten en bakken

Werkwijze :

Meng 180 gr tarwebloem (met je handen) met 90 gr ijskoude echte boter in blokjes en 40 gram ijskoud water en een snuifje zout tot een homogene massa.

Kneed kort en doe het dan in plasticfolie.

Laat 25 minuten rusten in de koelkast.

Ondertussen:

Verkruimel 120 gram beschuiten met de keukenrobot
(of doe ze in een plastic zak en rol er met een fles over)

Meng ze in een kom met 200 gram bruine kandijstroop en 10 gram specerijkruiden tot een glad geheel.

Rol het deeg dan uit en steek er 10 rondjes uit met een diameter van 9 cm.

Plaats de rondjes voorzichtig in een cupcakevorm en druk zachtjes aan met je vingertoppen.

Verwarm de oven voor op 180 gr C

Vul de deegbakjes tot aan de rand met de vulling.

Bak de vlaaike 20 à 25 minuten in de hete oven.

Tasje koffie daarbij, lekker hoor.

=====