

Frangipane met abrikozen

Nodig

abrikozen (vers of gedroogd)

300 gram broyage (mengsel van 150 gram bloedsuiker + 150 gram amandelpoeder)

120 gram zachte boter

50 gram bloem

3 eieren

bladerdeeg

ronde bakvorm (diam. 22 cm)

Bereiding

Meng de broyage met de bloem, de zachte boter en de eieren.

LAAT EEN NACHT RUSTEN !!

Ontpit de abrikozen of laat de gedroogde abrikozen enkele uren in water weken.

Leg het bladerdeeg in de taartvorm en vul met het frangipanemengsel.

Schik hierop de halve abrikozen.

Bak in de oven bij 170-180 graden voor ongeveer 45 minuten.