

RECEPT

Appelkruimeltaart met Nutella®

Makkelijk

8 Portions

45 min



INGREDIËNTEN

VOOR 8 PORTIES**Voor de basis**

180 g bloem

120 g boter

120 g suiker

Voor de vulling

1 kg appels

70 g suiker

20 g boter

Om te combineren

120 g Nutella® (15 g/portie)



**Bij dit heerlijke recept is
15 g Nutella® per persoon
genoeg om van de smaak
te genieten!**

BEREIDING

**1**

Voor de basis van de **appelkruimeltaart met Nutella®**: meng de boter met de suiker en voeg vervolgens de bloem toe. Laat dit rusten. Schil ondertussen de appels en snijd deze in blokjes, kook de blokjes appel vervolgens met de suiker en de boter.

**2**

Doe de appels in individuele vormpjes van gepaste grootte. Bedek dit met het mengsel dat je hebt bereid en verkrumel het bovenop de appels. Bak in een voorverwarmde oven op 180 °C gedurende 20 minuten.



3

Versier ten slotte de individuele vormpjes met Nutella®.

Geef je over aan dit zoete, knapperige genot! Deel het recept met de hashtag #nutellarecept

Een Engelse klassieker krijgt een Italiaans tintje. Bereid dit **appelkruimelrecept** met **Nutella®** en serveer het aan je beste vrienden.