

## Bosvruchten flan

**Image**



# Bosvruchten flan

Bosvruchten flan met heerlijke meegebakken room.

ca 185°C

15-20 min

40 stuks

## Ingrediënten

### Koekbodem:

2.000 gram Damco compleet kanopoeder

750 gram Boter

125 gram Heel ei

25 gram Water

### Bakroom:

800 gram Damco bakromix

2.000 gram Water

### Decoratie:

Damcosnow

Frucaps comfortgelei

## Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

### Werkwijze koekbodem:

1. Alle ingrediënten in de menger storten, in de kruim draaien en zetten tot een glad deeg.
2. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen.

3. Laat het deeg 1 nacht rusten voor verwerking.

### **Werkwijze bakroom:**

1. **Damco bakromix** en water vermengen en 3 minuten opkloppen in de 2de versnelling.

### **Werkwijze opbouw:**

1. Rol het deeg uit op 2,5 mm, steek de deegplakjes uit met een kartelsteker van 6 cm Ø.
2. Bekleed de vlaaipannetjes met het deeg.
3. Smit de bakroom erin en bak af.
4. Plaats na het afkoelen van het gebakje fruit bovenop en bestuif met **Damcosnow** of geleer af met **Frucaps comfortgelei**.

## **Image**

