



ZOMERSE SLOF MET BOSVRUCHTEN!

NODIG:

250 gram bloem
100 gram suiker
80 gram bruine
basterdsuiker
180 gram boter op
kamertemperatuur
2 theelepels bakpoeder
1 eidooier
snufje zout
35 gram kloppudding vanille
250 milliliter melk
500 gram bosvruchten



DOEN:

1. Kneed de bloem, suiker, basterdsuiker, boter, bakpoeder, eidooier en het zout tot een bal (ik gebruikte een deegkneeder om mee te beginnen en vormde daarna met mijn handen een bal). Verpak de deegbal in vershoudfolie en leg voor een uurtje in de koelkast.
2. Verwarm de oven nu voor op 180 graden. Bekleed de springvorm met bakpapier en vet de randen in met boter.
3. Rol het deeg uit tot een plak van een halve tot een centimeter en verdeel het over de bodem van de springvorm. Bak de slof 25 minuten in de oven en laat daarna helemaal afkoelen.
4. Klop de kloppudding met de melk 1 tot 2 minuten op een hoge stand. Zet dan de pudding zeker 10 minuten afgedekt in de koelkast.
5. Verdeel de pudding over de slof en garneer met de bosvruchten.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU