



Bramentaart

Door Natalie Vleeschdrager

Hoeveelheden zijn voor een ronde taartvorm. Neem voor een bakplaat de dubbele hoeveelheid.

Benodigdheden

- 250 gr zelfrijzend bakmeel
- 25 gr havermout
- 230 gr lichte basterd
- 200 gr koude boter in blokjes
- 75 gr gemalen kokos
- 2 eieren, losgeklopt
- 350 gr bramen (of ander fruit)

Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 160-180
- Bekleed je bakblik met bakpapier.
- Doe het zelfrijzend bakmeel met de havermout en lichte basterd in een kom, even door elkaar roeren.
- Voeg de blokjes koude boter toe en maak al wrijvend je kruimeldeeg.
- Voeg de kokos toe meng dit met de kruimels.
- Houd 175 gr kruimeldeeg apart voor de kruimellaag.
- Meng de eieren door het overige deeg.
- Verdeel dat deeg over de vorm.
- Bramen er over verdelen.
- Kruimeldeeg er op.
- 50-75 min in de oven.
- Af laten koelen in de vorm.

Eet smakelijk!

Groet, Nathalie.