



Met Valentijn bakte Farida Alihoesen voor Taart en Trends dit overheerlijke recept voor zoete broodjes.

Het recept voor Valentijnsbroodjes met frambozen en witte chocolade:

Wat heb je allemaal nodig:

Voor het deeg:

- 225 gram tarwebloem
- 25 gram suiker
- 5 gram gist
- 5 gram zout
- 120 gram volle melk (lauwwarm)
- 60 gram roomboter in blokjes (op kamertemperatuur)
- 1 losgeklopt ei

Vulling:

- 150 gram diepvries frambozen
- 100 gram witte chocoladedruppels
- 50 gram suiker
- 20 gram custardpoeder
- 20 gram gesmolten roomboter

Decoratie:

- 30 gram witte chocoladedruppels

Zo ga je aan de slag:

- Meng de tarwebloem, gist, suiker, zout, het geklutste ei en melk in de mixerkom.
- Kneed alles samen met de deeghaak en voeg de boter, blokje voor blokje toe en blijf kneden voor 10 - 15 minuten tot een soepel deeg en je er een vliesje van kunt trekken.
- Vorm een bal van het deeg en zet het over in een licht ingevette kom. Dek de kom af en laat het 1 uur rijzen op kamertemperatuur.
- Na de 1e rijst stort je het deeg op een licht met olie ingevette siliconen bakmat en druk de lucht eruit, bol het deeg op en laat 15 minuten afgedekt rusten.
- Rol het deeg op de siliconen bakmat vervolgens uit tot een lap van 20x25 cm.
- Meng voor de vulling de frambozen, witte chocoladedruppels, suiker en custardpoeder samen in een kom.
- Verdeel de vulling over de deeglap en rol vanaf onder naar het midden toe, doe dit ook vanaf de bovenkant.
- Snij met een deegsteker 10 stukken van 2 cm breed en verdeel de deegrolletjes met de snijkant naar boven per 5 over de beboterde bakvormen.
- Bestrijk de deegrolletjes met gesmolten boter en laat afgedekt rijzen voor 60 minuten.
- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Na de 2e rijst bak je de broodjes in het midden van de oven in 20 - 25 minuten gaar.
- Decoreer met gesmolten witte chocola.

Bak ze!