

Pasticinnibakjes / pasticcini cases



Boodschappenlijstje

200 gram bloem

100 gram zachte boter

100 gram fijne suiker

2 vrije uitloop bio-eieren

rasp van 1 citroen

Zo maak je pasticinnibakjes

Leg de bloem op je werkplek en maak een kuiltje.

Voeg de eieren, suiker, citroenschil en de boter toe.

Meng alles met een vork en kneed dan het deeg met de hand en vorm er een bal van.

Verpak het deeg in vershoudfolie en laat het 30 minuten rusten in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 180°C

Kneed het deeg kort door, rol het uit en steek er rondjes uit.

Druk de cirkels in de kuiltjes van een ingevette bakvorm.

Prik met een vork gaatjes in de bodems.

Bak de pasticcini vormpjes in 15 - 20 minuten licht goudbruin.

Je kunt de pasticcinibakjes in de vriezer tot 3 maanden vers houden

Pasticinnibakjes / pasticcini cases



Shopping list

200g plain flour	2 free range organic eggs
100g soft butter	zest of 1 lemon
100g fine sugar	

How to make pasticcini cases

Put the flour on your worktop and make a well.

Add the eggs, sugar, lemon zest and butter to the flour.

Mix it in with a fork then knead the dough by hand and form it into a ball.

Wrap the dough in cling film and let it rest for 30 minutes, in the fridge.

Preheat the oven to 180°C

Knead the dough briefly, roll it out and cut out circles.

Press the circles into the holes of a greased baking tin.

Pierce the bottoms with a fork.

Bake the pasticcini cases for 15 - 20 minutes until slightly golden.

You can keep the pasticcini cases fresh in the freezer for up to 3 months