Amandel / kaasbroodjes met Italiaanse kruiden

Ingrediënten

10

- 500 g amandelmeel
- 500 g emmenthaler, geraspt
- 150 g mascarpone
- 125 g Bresc Italiaanse kruiden
- 75 g bakpoeder
- 1,25 dl olijfolie
- 5 st eieren
- peper, zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 . Vermeng de amandelmeel met het bakpoeder. Voeg peper, zout en de Italiaanse kruiden toe. Meng de mascarpone en eieren erdoor. Kneed de kaas door het deeg. Vorm het deeg ovaal met een dikte van 1,5 cm. Snijd kruislings inkervingen in en bestrijk met olijfolie. Bak af voor 40 minuten.

Gebruikte bresc producten

Bresc Italiaanse kruiden 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000