



RECEPT

Poffersticks

Ingrediënten

- 50 g boter of margarine
- 1 zakje nougatine (150 g)
- 40 poffertjes (koeling)
- 30 pitloze druiven (witte én blauwe)
- 1 appel (Granny Smith)

Materialen

- satéstokjes
- bakpapier
- kwastje



Bereidingswijze

Doe de boter in een steelpannetje en zet het op heel laag vuur. Haal het pannetje van het vuur als de boter gesmolten is. Doe ondertussen de nougatine in een diep bord. 2. Verwarm de poffertjes 1 minuut op de laagste stand van de magnetron, zodat ze lauwwarm zijn. 3. Besmeer de poffertjes met boter en haal ze een voor een door de nougatine. 4. Steek aan elk satéstokje om en om 4 poffers en 3 druiven. Snij de appel doormidden van boven naar beneden. Leg de 2 helften elk op een apart bordje met de platte kant naar beneden. Steek in elke appelhelft 5 poffersticks.