

DOE-HET-ZELF PAIN LE FRIQUE

LE FRIQUE
shop

1

Bestel je favoriete Le Frique op lefrique.nl/shop



2

Wat heb je nodig:

- 20x Le Frique (30 gram), classique of unique
- 10 plakjes bladerdeeg, liefst roomboter
- 1 ei
- mes, vork, bakpapier of aluminiumfolie



3

- Laat het bladerdeeg ontdooien zodat je het kan vouwen
- Leg 2 bevroren Le Frique's apéritif op het bladerdeeg



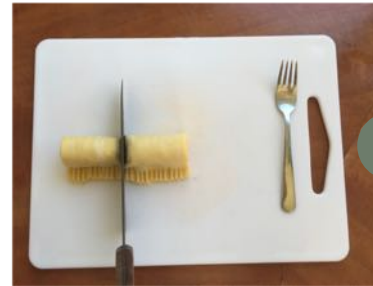
4

- Vouw het bladerdeeg om de Le Frique apéritif
- Druk het deeg zachtjes aan



5

- Gebruik een vork om het bladerdeeg dicht te drukken
- Dit geeft ook een mooi effect na het bakken



6

- Snijdt het bladerdeeg tussen de twee Le Frique's door



7

- Leg de Pain Le Frique op een, met bakpapier of aluminiumfolie bekleedde, bakplaat
- Bestrijk licht met het losgeklopte ei



8

- Bak ze ongeveer 20-22 minuten in een voorverwarmde oven, 225°C of heteluchtoven 200°C
- Bon appétit!