

Kaaslolly's

Wat heb je nodig

4 plakjes bladerdeeg
40 gram geraspte kaas
1 ei
8 ijslollystokjes



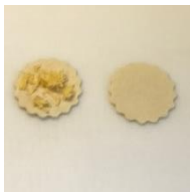
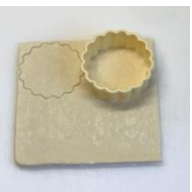
Leg de ijslollystokjes in een bak met koud water.
Laat ze er 1 uur in liggen.
Haal de stokjes uit de bak en laat ze op keukenpapier drogen.



Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Zet de oven op 200 graden.
Breek een ei in een kopje en klop het los.



Leg de plakjes bladerdeeg op het werkblad.
Laat de plakjes in 10 minuten ontdooien.
Zet de rasp op een bord en rasp de kaas.



Neem een rond uitsteekvormpje van 6 cm doorsnede.
Steek uit ieder plakje bladerdeeg 4 rondjes.
Leg op 8 rondjes 1 theelepel geraspte kaas.



Leg een ijslollystokje op de rondjes met kaas.
Leg de andere rondjes er bovenop.
Druk de randen op elkaar en leg ze op de bakplaat.



Bestrijk de kaaslolly's met het losgeklopte ei.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de kaaslolly's in 12 minuten gaar en goudbruin.