

Fiadoe recept

 ± 1 uur

 ± 1 uur

 16 personen



Fiadoe, ken jij het al? Fiadoe is een Surinaamse taart die gevuld is met gedroogde vruchten. In Suriname worden vaak een aantal gerechten sowieso tijdens feestjes geserveerd en daar is deze taart er 1 van. Dat snappen wij best wel, want de taart is echt verrukkelijk en lekker zoet. Lees snel verder voor ons fiadoe recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 500 gram patentbloem;
- 9 gram gist;
- 150 gram kristalsuiker;
- 1 theelepel kaneel;
- 150 gram rozijnen;
- 30 gram amandelschaafsel;
- Bakvorm Ø24 centimeter;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 180 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur;
- 1 sinaasappel;
- 300 milliliter volle melk;
- 1 theelepel zout;
- 200 milliliter geperst sinaasappelsap.





Recept

- Tip!** Wordt de taart te bruin? Dek deze dan af met aluminiumfolie.

Handige informatie

Hoe kun je de fiadoe het beste bewaren?

Soms komt het met je planning beter uit om een lekkernij alvast van tevoren te bakken. Je vindt het dan ook vast fijn om te weten dat je deze Surinaamse taart prima een aantal dagen kunt bewaren. Wanneer de taart volledig is afgekoeld, kun je het gebak het best in een afgesloten taartdoos of in aluminiumfolie gewikkeld op kamertemperatuur bewaren. Als je doet doet, blijft de taart 3 dagen lekker. Wanneer je het gebak niet binnen 3 dagen op krijgt, kun je ervoor kiezen om de taart in te vriezen. In de vriezer blijft deze lekkernij tot wel 2 maanden goed.





Vind je het leuk om taarten te bakken en houd je ervan om telkens nieuwe recepten uit te proberen? Bekijk dan eens onze blog voor inspiratie! Wij hebben inmiddels al ruim 400 taart recepten op onze blog verzameld. Je vindt er onder andere cheesecake recepten zoals [een recept voor een churros cheesecake](#), [een recept voor een heerlijke Oreo cheesecake](#) en [een recept voor een frisse lemon curd cheesecake](#). Daarnaast hebben we ook nog een recept voor het maken van een [heerlijke fraiser](#) en een [lemon curd taart](#). [Bekijk al onze taart recepten hier!](#)

Heb jij ook met ons recept een lekkere fiadole gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe de taart is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw baksel niet alleen zien maar ook delen met onze volgers!

- 1 x Patisse Springvorm Ceramic Ø24cm (Art.nr.: 03313)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x Amandelschaafsel 100g (Art.nr.: BNC01310)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Molen de Hoop Rozijnen 1kg (Art.nr.: DH54)
- 1 x Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)

