

MADELEINES

Kleine cake uit Frankrijk.

Ingrediënten (voor 6 madeleines)

- 30 gram boter
- 2 soeplepels suiker
- 2 soeplepels bloem
- 1 ei
- Een halve koffielepel gist (bakpoeder)

Materiaal

- Mengkom
- Vork
- Bakvorm
- Oven
- Koffielepel
- Soeplepel
- Spatel

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Laat de boter zacht worden op kamertemperatuur.
- Doe de boter en de suiker samen in een kom. Klop dit op tot een homogeen deeg.
- Doe het ei bij het deeg. Meng alles.
- Voeg de bloem en de gist toe. Meng een beetje (maar niet teveel).
- Giet het deeg in de bakvorm voor madeleines. Let op! Doe de vorm niet te vol, want het deeg gaat rijzen (= omhoog komen).
- Bak de madeleines ongeveer 10 minuten in de oven op 180 graden.