

Madeleine van sinaasappel

klassiek wordt citroenrasp gebruikt

bij de koffie 20 pers

ingrediënten

4 eieren
200 gr suiker
15 gr vanillesuiker
1 sinaasappel, rasp
165 gr boter, gesmolten
200 gr bloem
7 gr bakpoeder

1 kok | bakvorm - oven 180° (hetelucht 160°)

madeleines

1. Klop de eieren samen met de suikers en de sinaasappelrasp luchtig.
2. Meng de gesmolten boter door de luchtig geklopte eieren.
3. Meng de droge ingrediënten met elkaar en zeef deze boven het luchtige eimengsel.
4. Spatel de droge ingrediënten voorzichtig door het eimengsel.
5. Bak de Madeleine af op 180°C gedurende 8 minuten.

