



Desserten

Madeleines

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram boter (gesmolten)
100 gram witte chocolade
parelsuiker (pastelkleurige)
125 gram kristalsuiker
1 theelepel bakpoeder
1 zakje vanillesuiker
1 citroen (het sap)
150 gram bloem
3 eieren

Bereidingswijze

Klop de eieren op met de suiker en vanillesuiker tot een schuimig mengsel en giet de boter erbij.

Spatel de bloem en het bakpoeder er voorzichtig onder en voeg het citroensap toe.

Vul de madeleinevormpjes met deeg en schuif in een oven van 200 °C gedurende 10 minuten, laat de madeleines afkoelen.

Smelt de witte chocolade au bain-marie en dop de cakejes er voor de helft in, strooi er wat parels over en laat opstijven in de koelkast.

Keukenbenodigdheden

Oven

