

EIERKOEKEN



Ingrediënten

- 150 g suiker
- 3 medium eieren
- 15 g amoniumbicarbonaat (alkali)
- 300 witte bloem
- 150 g melk

Werkwijze

1. Zet de vlinder op de messen. Voeg de suiker en de eieren toe en zet het maatdopje op het deksel. Klop luchtig.
5 min / 37°C / snelheid 4
2. Voeg de melk toe en meng (nog steeds met de vlinder!).
20 sec / snelheid 3
3. Zeef de bloem en de alkali boven op de beker en meng.
15 sec / snelheid 3
Spatel het deeg naar beneden en meng.
5 sec / snelheid 3
4. Breng het deeg over in een kannetje en laat een ½ uurtje rusten.
5. Verwarm de oven voor op 220°C.
6. Giet het deeg in ronde cirkels op een ingevette en bebloemde bakplaat.
Let op, het deeg vloeit uit.
7. Bak de koeken gedurende 6-8 minuten in een voorverwarmde oven van 220°C.
Laat de koeken op een rooster zeer goed afkoelen zodat de ammoniumgeur verdwijnt.



Alkali is een krachtig rijsmiddel. Dit wordt gebruikt bij gebak dat maar kort moet afgebakken worden en dat snel moet rijzen. Ik kocht het online via Het bakhuis. (www.bouwhuis.com)

