

MADELEINTJES MET AMANDELPOEDER



Ingrediënten

- 100 g boter
- 2 eieren
- 80 g suiker
- 50 g amandelpoeder
- 50 g bloem
- 1 koffielepel bakpoeder

Werkwijze

- Verwarm de oven voor op 200° C
- Smelt de boter in de beker en zet aan de kant. Heb je maar 1 beker, giet dan de boter over in een kommetje en was je beker uit.
2 min / 100° C / snelheid 1
- Neem een propere beker en zet de vlinder op de messen en klop de eieren met de suiker op tot een luchtige massa
4 min / 37 ° C / snelheid 4
- Haal de vlinder uit de beker. Voeg het amandelpoeder, de bloem, bakpoeder toe en meng en giet voorzichtig de gesmolten boter via de dekselopening toe.
40 sec / snelheid 5
- Spatel het deeg naar beneden en laat 30 minuten rusten
- Vul de madeleinvormpjes voor $\frac{3}{4}$ met het deeg
- Bak 10 min af in de voorverwarmde oven op 200°C
- Ontvorm onmiddellijk en laat afkoelen op een rooster

TIPS

Je kan met de madeleinen zoveel variëren als je wil. Voeg stukjes chocolade, gehakte nootjes, amandelschilvers, citroen- of citroenzeste toe (zie mijn recept zonder amandelpoeder) . Die extra's voeg je toe net voor je het deeg in de vormpjes doet. Je kan ook de gebakken madeleinen voor de helft in gesmolten chocolade dompelen. Dit zijn kleine cakejes en die drogen snel uit. Bewaar ze dus in een goed afgesloten koekentrommel!

Succes