Madeleines

Wat heb je nodig

125 gram suiker
160 gram bloem
60 gram boter
2 eieren

50 ml melk
½ theelepel gist (gedroogd)
1 theelepel citroenrasp
boter om in te vetten

Madeleine vorm

Zet de oven op 200 graden en zet het rooster op de aanrecht.
Doe de boter in een pan en zet hem op de kookplaat
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Laat de boter smelten en zet dan de kookplaat uit.

Vet de madeleine vorm in en zet hem op het rooster.
Zeef de bloem boven een beslagkom.
Doe de gist bij de bloem.
Roer het goed door elkaar.

Doe de suiker in een andere beslagkom.
Doe het citroenrasp en 25 ml melk erbij.
Breek de eieren in een kopje.
Doe de eieren er ook bij.

Zet de mixer op de middelste stand.
Mix het tot een schuimig mengsel.
Dit duurt ongeveer 5 minuten.

Giet al roerende de bloem met de gist bij het eimengsel.
Blijf roeren tot alles goed gemengd is.
Giet de rest van de melk en de gesmolten boter erbij.

Roer alles door elkaar en laat het beslag 5 minuten rusten.
Vul de madeleine vormpjes met het beslag.
Dit gaat makkelijk met 2 theelepels.
Doe de vormpjes niet helemaal vol.

Zet het rooster in de oven.
Bak de madeleines in 15 minuten gaar.
Haal ze uit de oven en zet de oven uit.
Laat de madeleines op een taartrooster afkoelen.