Franse cakejes (Financiers)

Wat heb je nodig

150 gram roomboter
50 gram bloem
60 gram amandelmeel
120 gram poedersuiker
3 eieren
1 snufje zout

Doe de boter in een steelpan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op een middelhoge stand.
Laat de boter ongeveer 15 minuten smelten.
Het vet van de boter krijgt een karamelachtige kleur.

Je hebt nu beurre noisette, zet de kookplaat uit.
Schenk de gesmolten boter voorzichtig in een schaaltje.
De verbrande korreltjes blijven achter in de pan.
Laat de beurre noisette afkoelen tot kamertemperatuur.

Scheid de eieren met een eierscheider.
Doe de eiwitten in een schaaltje.
Doe de eidooiers in een kopje, die gebruik je niet.
Zet de oven op 200 graden en vet een muffinvorm in.

Doe het amandelmeel in een beslagkom.
Doe de bloem, de poedersuiker en het zout erbij.
Roer alles goed door elkaar.
Zorg ervoor dat alles goed gemengd is.

Giet de beurre noisette bij het bloemmengsel.
Doe de eiwitten er ook bij.
Meng alles goed door elkaar.

Zet de muffinvorm op een ovenrooster.
Je kunt natuurlijk ook cakevormpjes gebruiken.
Schenk het beslag in de vormpjes.
Doe ze niet helemaal vol, ze rijzen nog.

Zet het rooster met de muffinvorm in de oven.
Bak de cakejes in ongeveer 12 minuten goudbruin.
Laat de cakejes 3 minuten in de vorm afkoelen.
Haal ze uit de vorm en laat ze op een taartrooster verder afkoelen.