



Madeleinekoekjes

Voor 4 tot 6 personen

INGREDIËNTEN

120 g gesmolten boter
100 g griessuiker
2 eieren
150 g bloem
10 g droge gist
1 eetlepel honing
1 zakje vanillesuiker
een klein beetje zout
1 afgestreken koffielepel geraspte citroenschil

BEREIDING

Klop de eieren met de suiker tot u een gladde massa hebt.
Voeg de gezeefde bloem, het zout en de gist toe.
Doe er daarna de gesmolten boter, de citroenschil en de honing bij.
Laat alles een half uur rusten.
Verwarm de oven voor op 200°C (intervalstoom).
Vul de madeleine vormpjes tot een derde van de hoogte.
Zet dit in de oven en laat gedurende 8 – 10 minuten bakken (in functie van de grootte van de vormpjes).

Combi stomen

200°C / 8-10 minuten



Cake met chocolade

Voor 6 tot 8 personen

INGREDIËNTEN

120 g fondant chocolade

60 g boter

120 g suiker

3 eieren

40 g gezeefde bloem

2 eetlepels cacaopoeder

BEREIDING

Laat de chocolade au bain-marie smelten. Voeg de boter in stukjes toe. Klop de eieren en de suiker tot u een luchtig deeg krijgt. Voeg hier de chocolade en vervolgens de bloem aan toe.

Beboter 4 wegwerpbare vormpjes in aluminium. Strooi cacaopoeder in de vormpjes en verwijder het teveel. Vul de vormpjes tot $\frac{3}{4}$ van de hoogte.

Verwarm de oven voor op 200°C (Intervalstoom) en bak gedurende 8 à 10 minuten.

Laat een minuutje rusten en keer de vormpjes op de borden om.

Intervalstoom

200°C / 8-10 minuten