

Madeleintjes met verse boter en sinaas



Ingrediënten

- 140 g Pur Natur verse karneboter
- 155 g patisseriebloem
- 120 g fijne kristalsuiker
- 3 eieren
- 1 kl bakpoeder
- snuifje zout
- 1 sinaasappel
- 1 el sinaaslikeur of limoncello

Bereidingswijze

Smelt de boter op laag vuur. Meng de eieren met de suiker en rasp hierdoor de schil van de sinaasappel. Meng de bloem met het bakpoeder en snuifje zout. Voeg de sinaaslikeur toe aan het eiermengsel en klop dit luchtig. Roer hierdoor de gesmolten boter. Spatel hieronder vervolgens het bloemmengsel. Meng tot een gladde massa. Laat enkele uren rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180°C. Vul een koekjes vorm met het deeg en bak gedurende 10 min.