



# Madeleines met citroen en lavendel



## INGREDIËNTEN

**Ingrediënten voor 15 madeleines:**

- 2 eieren
- 100 g stevia poeder
- 1 tl citroenzeste
- 2/3 el eetbare lavendel (bij de bio of natuurwinkel)
- 100 g boter
- 125 g bloem
- 1 tl bakpoeder

## BEREIDING

Verwarm de oven voor op 190 graden.

Mix de eieren en suiker gedurende 5 minuten in een kom tot het mengsel schuimig begint te worden.

Smelt de boter, rasp de citroenzeste en hak of knip de eetbare lavendel fijn. Zo komt de smaak van de lavendel beter tot zijn recht!

Voeg de citroenrasp, lavendel en gesmolten boter toe aan je mengsel.

Spatel de bloem en het bakpoeder door het mengsel.

Zorg ervoor dat je het mengsel lang genoeg in de koelkast laat staan (ongeveer 3u), maar je kan het ook 's avonds klaarmaken en 's morgens de madeleines pas bakken.

Vul de vormpjes voor ongeveer 2/3 met je beslag.

Bak de madeleines 10-12 minuten. Op het einde zal je zien dat ze bovenaan rond beginnen worden, dan zijn ze klaar!

Strooi er eventueel nog wat verse lavendel over om te presenteren.



\* t.o.v. een gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu