

Mini appelcake'jes / Mini apple cakes



De boodschappen voor zes appel cakejes

40 gram gezeefde bloem
120 gram poedersuiker
4 vrije uitloop eiwitten
1 Elstar appel, in schijfjes

$\frac{1}{4}$ theelepel bakpoeder
45 gram amandelmeel
65 gram boter

Heerlijke mini appel-cake'jes voor bij de thee!

Zo maak je de appelcake

Zeef bloem en bakpoeder in een kom, voeg poedersuiker en amandelmeel toe, roer alles door elkaar.

Doe de eiwitten erbij in de kom en mix alles grondig met de mixer-garde.

Verwarm intussen de oven voor op 170°C.

Vet de vormpjes in en zet ze op de bakplaat op bakpapier.

Smelt de boter op laag vuur, neem het van het vuur als het net begint te bruinen.

Mix de boter in het beslag, laat het 5-10 minuten rusten.

Giet het beslag in de vormpjes en druk de appelschijfjes er diagonaal in.

Bak de cake'jes in 12-15 minuten goudbruin, laat ze afkoelen in de vormpjes.

Tik ze uit de vormpjes en laat ze verder afkoelen.

Geniet ervan!

Mini appelcake'jes / Mini apple cakes



Shopping list for 6 small apple cakes

40g sifted flour	¼ teaspoon baking powder
120g sifted icing sugar	45g almond flour
4 free range egg whites	65g butter
1 Elstar apple, in quarts then sliced	

Delicious mini-apple cakes to enjoy with afternoon tea!

How to make mini apple cakes

Sift flour and baking powder into a bowl, add the icing sugar and almond flour, stir until combined.

Add the egg whites to the bowl too and mix it all thoroughly until combined.

In the mean time preheat the oven to 170 ° C.

Grease the molds, place on a tray covered in waxed paper.

Melt the butter on low heat but remove it from the heat when it is starting to brown,

Mix the butter into the batter, let it rest for 5-10 minutes.

Pour the batter into the molds and press the apple slices in, diagonally.

Bake the mini-cakes in 12-15 minutes golden brown, allow to cool in the molds,

Tap the cakes from the mold and let them to cool completely.

Enjoy!