

## Citroen/frambozen Friands / Lemon/raspberry Friands



### **Boodschappenlijstje voor 6 friands**

115 gram boter, in blokjes, plus extra  
3 vrije uitloop bio-eieren  
35 gram bloem  
een snufje zout  
115 gram poedersuiker, + extra

60 gram amandelmeel  
1 citroen, alleen geraspte schil  
50 gram verse frambozen  
2 eetlepels pistachenoten, gehakt  
**optioneel:** geklopte slagroom

### **Zo maak je citroen-frambozen friands**

**Verwarm de oven voor tot 180°C** en vet een 6 muffin bakblik in met boter. Smelt de boter in een pan op laag vuur. Doe het in een grote, hittebestendige kom en laat het volledig afkoelen.

Meng bloem, poedersuiker, amandelmeel, citroenrasp en de snuf zout erdoor.

Klop de eiwitten in een aparte kom met een standmixer tot ze schuimig zijn. Spatel het eiwit voorzichtig door het meelmengsel tot je een dun beslag hebt. Giet het beslag in de gaten in de vorm en vul ze ongeveer tot driekwart. Druk 3 frambozen in elk gat en strooi eventueel de pistachenoten erover.

Bak de friands in +/- 20 minuten of tot ze goudbruin zijn. Een in het midden gestoken satéprikker moet er schoon uitkomen.

**Bestuif de friands licht met poedersuiker en serveer ze warm**

## Citroen/frambozen Friands / Lemon/raspberry Friands



### Shopping list

115g butter plus extra for greasing  
3 free-range organic egg whites  
35g plain flour  
a pinch salt  
115g icing sugar, sifted, + extra

60g ground almonds  
1 lemon, zest only  
2 tablespoons pistachios, chopped  
50g fresh raspberries  
**optional:** whipped cream

### How to make Lemon and raspberry friands

**Preheat the oven to 180°C** and grease a 6-hole muffin tin with butter

Melt the butter in a saucepan over a low heat.

Transfer into a large, heatproof bowl to cool completely.

Mix in the flour, icing sugar, ground almonds, lemon zest and a pinch of salt.

Whisk the egg whites in a separate bowl using a stand mixer) until frothy.

Gently fold the egg whites into the flour mixture until you have a thin batter.

Pour the batter into the holes in the tin, filling each about three-quarters full.

Press 3 raspberries into each hole, then sprinkle over the pistachios.

Bake the friands for +/- 20 minutes or until golden-brown.

A skewer inserted into the center should come out clean.

**Dust the friands lightly with icing sugar and serve them warm**