



DESSERT

# Madeleinekakor med apelsinsocker

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **15 kakor**



Christin Kashou, vinnare av Sveriges Mästerkock 2021, har släppt sin andra kokbok Finger food. Vi får här prova Christins Madeleinekakor med apelsinsocker.

Se fler recept och läs mer om boken Finger Food är utgiven av Bonnier Fakta. Foto: Pelle Lundberg.



## INGREDIENSER

100 g smör  
1 dl strösocker  
1/2 tsk vaniljsocker  
1 zest av en apelsin  
2 st ägg  
1/2 dl vetemjöl  
1 dl mandelmjöl  
1 tsk bakpulver

1 krm salt  
20 g smör + vetemjöl till formarna  
**Apelsinsocker**  
1 dl strösocker  
1 zest av 1 apelsin

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Bryn smörret genom att smälta det i en kastrull på medelhög värme och sedan rotera om tills det blir merkare och får en något doft. Ha ill smörret i en skål och låt svalna.
- 2** Vispa smör, socker, vaniljsocker och apelsinzest kräftigt med elvisp i en bunke. Tillsätt äggen och vispa ihop till en slät smet mellan varje ägg.
- 3** Blanda mjöl, mandelmjöl, bakpulver och salt i en annan bunke och sikta ner i äggsmeten. Blanda smeten med hjälp av en slickepott.
- 4** Plasta bunken och låt stå i kylan i minst 2 timmar eller över natten.
- 5** När det är dags att baka, sätt ugnen på 180 grader varmluft. Smörj 15 madeleineformar med smör och pudra med vetemjöl. Fyll formarna till 2/3 med smet.
- 6** Baka av i mitten av ugnen i ca 8 minuter, tills kakorna är gyllenbruna och provstickan som du sticker ner i dem är torr.
- 7** Låt kakorna svalna något innan du lossar dem ur formarna. Blanda socker och apelsinzest och vänd kakorna i apelsinsockret.
- 8** Servera med resten av apelsinsockret.