

## **Cakes**

### **Ingrediënten:**

- 4 eieren
- Hetzelfde gewicht suiker en zelfrijzende bloem ( $\pm$  250 gr)
- Per ei 40 gr boter (160 gr)
- 2 pakjes vanillesuiker

### **Bereiding:**

- Bewerk de boter met de suiker en eierdooiers tot u een lichte homogene massa krijgt.
- Voeg er de gezeefde bloem bij en het stijfgeklopt eiwit.
- Breng het deeg in een geboterde en met bloem bestrooide vorm en laat bakken tot er aan de erin gestoken breinaald niets meer blijft kleven (bak gedurende 1 uur op 160° - 180°).
- Kan ook in papieren vormpjes gebruikt worden.