

# Eierkoeken

Volgens Paco zijn dit de gezondste koeken, of de minst ongezonde.  
Het is maar hoe je het bekijkt...

## Ingrediënten?

- 5x eiwit
- 4x eigeel
- 100 gram witte basterdsuiker
- 75 gram bloem
- 75 gram maizena
- 2 eetlepels citroensap



## Wat moet je verder weten?

- bereidingstijd: 15 minuten voorbereiding + 20 minuten baktijd
- aantal personen: 8

## Bereiding?

- Verwarm de oven voor op 175 graden.
- Splits de eieren, doe de eiwitten en het eigeel elk in een kom.
- Klop de eiwitten stijf met de mixer op de hoogste stand.
- Voeg lepel voor lepel 50 gram suiker toe en blijf mixen tot de suiker is opgelost. (je hoort het dan niet meer krassen).
- Klop 50 gram suiker, het eigeel en het citroensap tot een schuimig mengsel.
- Zeef de bloem en de maizena.
- Schep het eigeel en de bloem voorzichtig door de eiwitten, niet mixen.
- Leg op een bakplaat een stuk bakpapier.
- Schep met een eetlepel het beslag op het bakpapier. Hou ruimte over, want ze rijzen nog.
- Bak in 20 minuten gaar en bruin.