



GLUTENVRIJ



BISCUIT

INGREDIËNTEN

14 eieren
400 g kristalsuiker
400 g glutenvrije bloem
Aardappelzetmeel of maïzena

RECEPT

- Klop de eieren luchtig met de suiker tot een luchtige mousse op een zacht vuur of boven een pot met kokend water (au bain-marie). Haal van het vuur en klop verder tot de massa is afgekoeld.
- Zeef de bloem en roer ze voorzichtig bij het schuim.
- Vet een bakvorm in en bestuif met aardappelzetmeel of maïzena.
- Vul de vorm voor $\frac{3}{4}$ met het biscuitbeslag en bak 25 minuten in een oven van 180°C.
- Haal de biscuit uit de vorm en werk naar smaak af met botercrème, slagroom of confituur.