**Madeleinekakor med sötpotatis**

**Ingredienser för ca 20 st.:**

125 g sötpotatis från North Carolina

2 ägg (stora)

50 g rumsvarmt smör

1 tsk rivet skal från ekologisk apelsin

125 g socker

200 g mjöl

1/2 tsk bakpulver

1 tsk florsocker att pudra över

fett och mjöl till formen

**Tillagning:**

1. Skala och skär sötpotatis i små bitar. Koka i saltat vatten i ca 10 minuter. Häll av vattnet och låt ånga av ordentligt. Pressa sedan bitarna genom en potatispress ner i en skål. Låt svalna. Smörj och mjöla hålen på en madeleineform. Separera äggen. Vispa äggvitorna till ett styvt skum.

2. Tillsätt smör, apelsinskal och socker till sötpotatismoset. Vispa krämigt med elvispens vispar. Tillsätt en äggula i taget och blanda ordentligt. Blanda mjöl och bakpulver i en separat skål. Tillsätt detta snabbt till smeten. Blanda först ner en tredje del av äggviteskummet och vänd sedan försiktigt ner resten av det i smeten.

3. Fyll smeten i en sprits med en stor spritstyll. Spritsa ner i hålen på madeleineformen. Grädda i ugnen i 200 °C (varmluft: 180 °C) 10–12 minuter. Ta ut formen och lossa madeleinekakorna ur hålen. Skölj av formen, smörj och mjöla den igen och spritsa i resten av smeten. Grädda igen.

4. Låt kakorna svalna på ett brödgaller. Pudra över florsocker och servera kakorna så färska som möjligt.

**Tillagning:** ca 1 timme (utan väntetid)

**Näringsinnehåll per kaka:**

Energi: 98 kcal/410 kJ

Protein: 2 g

Fett: 3 g

Kolhydrater: 15 g