

Fougasse uit Aigues Mortes

Ingrediënten

- 200 gram suiker
- 300 gram meel
- 3 eieren
- 1 uitgeperste citroen
- 1 potje crème fraîche
- 1 pakje bakpoeder
- 5 eetlepels oranjebloesemwater
- boter

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
2. Meng de suiker, het meel, de eieren, het citroensap, de crème fraîche en het bakpoeder door elkaar met een mixer.
3. Giet het deeg in een ronde vorm of leg het op een met bakpapier bedekte ovenplaat.
4. Zet dit in het midden van de oven gedurende 13 minuten.
5. Haal de vorm uit de oven en leg er botervlokjes op. Strooi er nog wat suiker over en zet terug in de oven.
6. Na dertien minuten is de Fougasse klaar!
7. Giet het oranjebloesemwater over de taart zodra deze uit de oven is.