

# citroentaartjes

**Bereidingstijd**
> 1h

**Moeilijkheidsgraad**
Gemiddeld

# Ingrediënten

2 pakken zanddeeg
375 ml melk
160 ml citroensap
220 gram suiker
50 gram maïszetmeel
80 gram boter
6 eiderdooiers

# Bereidingswijze

1. **Snij het zanddeeg in 6 cirkels die groot genoeg zijn voor 6 mini-taartvormpjes.**
2. **Beboter deze eerst en druk het deeg hier in dan in. Snij de randen mooi bij. Bedek met een vel bakpapier en schep er bakbonen in.**
3. **Laat 15 minuten bakken in een op 180 °C voorverwarmde oven. Verwijder het bakpapier en de bakbonen en laat nog 10 minuten verder bakken. Laat volledig afkoelen.**
4. **Giet 250 ml melk in een steelpan en voeg de suiker toe. Breng aan de kook en roer tot de suiker is opgelost.**
5. **Meng het maïszetmeel met de rest van de melk en voeg toe aan de pan. Roer goed. Voeg dan de boter toe en roer tot ze is gesmolten.**
6. **Voeg dan het citroensap en de eierdooiers. Blijf goed roeren tot het mengsel mooi gebonden is, maar het mag niet meer koken.**
7. **Giet de vulling dan in de taartvormpjes laat ze volledig opstijven in de koelkast.**
8. **Werk eventueel af met een dun plakje citroen.**