**Pagnon Borain**

300 g bloem

100 g boter

30 g gist

melk

2 eieren

1 mespuntje zout

2 theelepels kristalsuiker

blonde cassonade

Zeef de bloem. Klop de eieren los. Smelt de boter. Los de gist op in een beetje lauwe melk met een snuifje suiker.

Maak een kuiltje in de gezeefde bloem, voeg de eieren toe en vervolgens de gesmolten boter, de gist, het zout en de fijne suiker. Meng alles met een vork, in kringen draaiend van het midden uit naar buiten toe. Kneed het deeg daarna tot een deegbal die niet meer kleeft.

Leg de bal in een kom, dek af met een schone doek en laat 2 uur rijzen op kamertemperatuur en tochtvrij.

Verdeel het deeg in het aantal gewenste porties. Kneed die nog even tot kleinere deegballen en leg ze in beboterde taartvormen. Laat weer 20 minuten rijzen.

Maak met de vingertoppen kuiltjes in het deeg en vul die met cassonade. Zet de taartjes 20 minuten in een oven voorverwarmd op 200°C. Laat afkoelen en dien lauw of op kamertemperatuur op.