



## Madeleines de la Pastry Chef Mihaela Ruxanda

Steps: 5

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

100 g ouă	115 g zahăr tos
15 g miere	80 g lapte
180 g făină	6 g praf de copt
250 g unt	coajă rasă de la ½ lămâie
vanilie (după gust)	

### Instructions

Unul dintre secretele unor madlene delicioase îl reprezintă ingredientele proaspete și de calitate, pe care le poți găsi doar la niște profesioniști pasionați la fel ca și tine. Vino la Selgros, unde vei găsi toate cele necesare, pentru că aici există sortimente extrem de variate de produse.

**Pasul 1.** Se preîncălzește cuptorul la 170-180°C.

**Pasul 2.** Într-un vas, cu ajutorul unui tel, se bat spumă ouăle, zahărul și mierea. Se adaugă laptele la temperatura camerei.

**Pasul 3.** Făina și praful de copt se cern împreună, apoi se adaugă la compoziția de ouă. Se topește untul și se amestecă în aluat, apoi se adaugă vanilia și coaja rasă de lămâie.

**Pasul 4.** Aluatul de madlene se lasă la rece minim o oră.

**Pasul 5.** Între timp se unge forma de madlene cu unt și se tapetează ușor cu făină. Cu ajutorul unui poș de patiserie, se toarnă compoziția de madlene în formele speciale. Madlenele se coc timp de 10-12 minute, până se rumenesc.

**Autor: Pastry Chef Mihaela Ruxanda**

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**