



Madeleines franțuzești

Steps: 10

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

100 g unt	1/4	lămâie netratată (sau altă aromă: vanilie, apă de flori de portocal)
2 ouă	120 g	zahăr tos
100 g făină	3 g	praf de copt

Instructions

Aceasta este rețeta originală a renumitelor Madeleines de Commercy. În trecut, madlenele erau gătite în scoici, de aici și forma lor frumoasă, cu striaiții.

Pasul 1. Se preîncălzește cuptorul la 220°C.

Pasul 2. Într-o cratiță mică, se topește untul la foc mic.

Pasul 3. Se rade fin coaja de lămâie.

Pasul 4. Într-un castron, se bat ouăle și zahărul până când amestecul devine spumos.

Pasul 5. Se adaugă făina și praful de copt în ploaie, amestecând continuu.

Pasul 6. Se toarnă ușor untul topit.

Pasul 7. La final se adaugă coaja de lămâie și celelalte arome alese și se amestecă bine.

Pasul 8. Lasă aluatul la odihnit timp de două ore sau peste noapte.

Pasul 9. Cu o pensulă, se ung cu unt formele de madlene, apoi se umplu $\frac{2}{3}$ cu aluat.

Pasul 10. Se coc la 220°C timp de 5 minute, apoi se scade temperatura la 200°C și se mai coc încă 10-15 minute, până când se rumenesc ușor.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie: