



## Madeleines cu lămâie

Steps: 11

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

2	ouă	1 lingură	coajă de lămâie
1 linguriță	esență de lămâie	1 linguriță rasă	praf de copt
100 g	făină	100 g	unt nesărat
100 g	zahăr tos	1 linguriță	sare
1 lingură	miere lichidă		

### Instructions

Madlene cu lămâie, delicioase, partenerul ideal pentru o cană cu ceai parfumat. Se pot păstra câteva zile într-o cutie ermetică.

Daca alegi cele mai bune ingrediente de la Selgros, garantat nu vei da greș cu această rețetă!

**Pasul 1.** Se topește untul într-o cratiță, la foc mic, apoi se lasă la răcit.

**Pasul 2.** Se bat spumă cele două ouă, cu zahărul și sarea.

**Pasul 3.** Făina și praful de copt se cern împreună și se adaugă peste amestecul de ouă.

**Pasul 4.** Se încorporează cu o spatulă de silicon, fără a se amesteca prea mult.

**Pasul 5.** Se adaugă și untul topit, apoi coaja și esența de lămâie.

**Pasul 6.** Aluatul se lasă la rece timp de două ore, acoperit cu o folie alimentară.

**Pasul 7.** Forma de madlene se unge cu unt și se tapetează cu făină.

**Pasul 8.** Se umplu formele 2/3 cu aluat, apoi se lasă iar la rece timp de 30 de minute.

**Pasul 9.** Se încinge cuptorul la 200°C, se introduc madlenele, apoi se scade la 180°C.

**Pasul 10.** Madlenele se coc timp de 12-15 minute.

**Pasul 11.** Se scot și se lasă la răcit pe un grătar.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

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

---

Madeleines cu lămâie

Stand 23.11.2023