

Madeleines Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme pečenja : 15 minuta

Spremno za 30 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Šećer 125g
- Jaja 150g (3 jaja srednje veličine)
- Glatko brašno 125g
- Prašak za pecivo 3g
- Maslac, otopljeni 60g
- Naribana korica jednog limuna
- Ekstra otopljeni maslac za kalupe

Upute

1. Premažite kalupe za Madeleines otopljenim maslacem, pa izvrnite kalup naopako kako bi se višak maslaca okapao. Kada se maslac stisne, još jednom premažite kalup. Pospite ga brašnom i otresite višak brašna.
2. Stavite jaja, šećer i koricu limuna u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku pjenjače. Miksajte na srednjoj brzini dok smjesa ne postane gusta. Silikonskom špatulom umiješajte prosijano brašno i prašak za pecivo. Na kraju dodajte otopljeni maslac.
3. Stavite smjesu u dresir vrećicu bez nastavka i istisnite je u pripremljeni kalup.
4. Pecite Madeleines na 180°C otprilike 15 minuta, dok ne porumene.
5. Izvadite ih iz kalupa i ostavite ih na rešetki da se ohlade.
6. Pospite ih šećerom u prahu i uživajte u njima uz šalicu omiljenog čaja.