

MADELEINE FRANCESA

INGREDIENTES

100 g de manteiga + para um pouco para untar

1/4 da casca de limão ou outro sabor: baunilha, água de flor de laranja...

3 ovos

120 g de açúcar

100 g de farinha

3 g de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 220º C.

Em uma panela pequena, derreta a manteiga em fogo baixo.

À parte, raspe a casca de 1/4 de limão.

Em uma tigela, bata os ovos e o açúcar até obter uma mistura espumosa.

Adicione a farinha e o fermento peneirado, mexendo sempre.

Despeje a manteiga devagar (para evitar deixar cair o soro de leite). Por fim, adicione as raspas de limão e misture bem.

Unte a forma de madeleine.

Preencha com 2/3 da massa.

Asse em forno a 220°C durante 5 minutos, em seguida, abaixe a temperatura para 200°C e cozinhe por 10-15 minutos.

Desenforme ainda quente e deixe esfriar antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19053-madeleine-francesa.html>