

MADALENAS ESPANHOLAS

INGREDIENTES

420 g de farinha de trigo especial
350 g de açúcar
380 g azeite de oliva (não usar extra virgem)
5 ovos
120 g de leite
15 g fermento royal
raspas de um limão
1 pitada de canela em pó (opcional)
1 pitada generosa de sal
açúcar cristal para polvilhar

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha e reserve.

Coloque os ovos e o açúcar na batedeira e bata em velocidade lenta.

Misture o leite com o azeite e adicione à mistura, bater mais um pouco para misturar os ingredientes.

Em seguida, adicione a farinha junto com as raspas de limão, canela, fermento e pitada de sal, aos poucos, batendo para misturar bem.

Bater rapidamente, por 3 minutos.

Colocar a mistura na geladeira, por 30 minutos para descansar.

Encha o saco de confeitar e preencha os moldes ou formas de papel até 2/3 da forma para não transbordar.

Polvilhe com um pouco de açúcar cristal em cima, e coloque no forno preaquecido a 250°C, e ao colocar as formas para assar, reduzir o forno para 180°C/200°C.

Coloque as forminhas de papel dentro de formas de alumínio para empadas para manter o formato das forminhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29509-madalenas-espanholas.html>