



Madeleinettes - madeleines - [Visualizza sul sito](#)
di padellina

madeleines - madeleinettes - dessert



Ingredienti:

3 uova intere
130 gr. zucchero
1 pizzico sale
150 gr. farina setacciata
1 cucchiaino colmo (4 gr.) lievito in polvere - circa 1/4 di bustina
150 gr. burro fuso e raffreddato ma liquido
vaniglia
buccia limone o arancia grattugiata

Montare con le fruste elettriche le uova con lo zucchero e il sale, poi con una frusta a mano incorporare la farina con il lievito, gli aromi e infine poco alla volta il burro fuso con un movimento dal basso verso l'alto. Lasciar riposare in frigo anche 2 ore, almeno 1.
Con un cucchiaino riempire gli stampini non troppo pieni e cuocere in forno per 10 minuti a 160-170°, dipende dal forno.

[Vai alla discussione sul forum](#)