

Madeleine saborizadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Semillas de Amapola: 1 cdita.

Huevos: 2 Unidades **Banana**: 1 Unidad

Extracto de vainilla: 1 cdita. Azucar impalpable: 110 grs.

Harina: 100 grs.

Manzana verde: 1/2 Unidad

Manteca: 100 g

Ralladura de naranja: 1 cda. Nueces picadas: 2 cdas.

Varios

Azucar impalpable:

Preparación de la Receta

- Tamice la harina y reserve.
- En un bowl bata los huevos con el extracto de vainilla y el azúcar impalpable hasta obtener consistencia cremosa.
- Incorpore la harina tamizada blanda y termine de batir.
- Divida la masa en 3 partes iguales y reserve.
- Pise la *banana* hasta reducirla a puré, combine con las nueces picadas y mezcle con una parte de masa.
- Pele la *manzana*, ralle con la parte gruesa del rallador, escurra bien, combine con las semillas de *amapola* y mezcle con otra parte de masa.
- Mezcle la última parte de masa con la ralladura de *naranja*.
- Distribuya en moldes pequeños o pirotines.
- Cocine en el horno precalentado a 190º C durante 8 a 9 minutos o hasta que se vean dorados.

Presentación

• Sirva en una fuente y espolvoree con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/madeleine-saborizadas