

# 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 190° 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>