

# Madeleines



## Ingredientes

**Ralladura de limón:** 1 Unidad

**Polvo de hornear:** 1 cdita.

**Harina:** 150 g

**Canela:** 1 cdita.

**Azúcar:** 150 g

**Huevos:** 3 Unidades

**Manteca avellana:** 200 g

## Preparación de la Receta

- En una olla, calentamos la *manteca* hasta que tome un *color avellana* con cuidado de no quemarla
- La colamos y reservamos durante unos minutos.
- Por otro lado, en un bol, batimos los huevos con el azúcar.
- Tamizamos la *harina* con el polvo de hornear y la canela y los incorporamos.
- Añadimos la *manteca avellana* y la ralladura de *limón*.
- Enmantecamos y enharinamos los moldes de madeleines
- Luego, los rellenamos hasta 2/3 de su capacidad y llevamos a un horno precalentado a 200°C durante unos 8 minutos.
- Pasado el tiempo, dejamos templar y servimos.

## TIP

- A la masa se puede añadir pepitas de *chocolate*, nueces o ralladura de *naranja*.
- También se pueden bañar en *chocolate* una vez que fueron horneadas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/madeleines>