Madeleines



Ingredientes

Ralladura de limón: 1 Unidad
Polvo de hornear: 1 cdita.
Harina: 150 g
Canela: 1 cdita.
Azucar: 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 200ºC 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