

Magdalenas de Limón y Vainilla

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Para las madeleines de limón y vainilla:

Manteca: 125 g

Sal fina: Cantidad necesaria

Miel: 20 g

Ralladura de 1/2 limón y/o esencia vainilla:

Azúcar: 130 g

Huevos: 3 Unidades

Polvo de hornear: 5 g

Harina 0000: 150 g

Preparación de la Receta

- Para las **madeleines de limón y vainilla**, batimos los huevos con el azúcar, la sal y la miel y le agregamos la ralladura y /o la vainilla.
- Tamizamos la *harina* con el polvo de hornear.
- Por último, agregamos la *manteca* muy blanda.
- Dejamos descansar la masa por un mínimo de 2 horas en la heladera. Lo óptimo son 8 horas.
- Pasado ese tiempo, colocamos la masa en los moldecitos enmantecados y enharinados.
- Colocamos en el horno a 200° C y bajamos de inmediato a 180°C. Cocinamos entre 8 a 10 minutos.
- Las madeleines deben tomar un *color* dorado pero el centro debe estar blando para que al enfriarse permanezca húmedo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/magdalenas-de-limon-y-vainilla-3>