

Madeleines

Ingredienti per 18 madeleines :

3 uova
200 g de farina
150 g di zucchero
100 g de burro fuso
50 g de latte
scorza di 1/2 limone
succo di 1/2 limone
8 g di lievito



Sbattere le uova con lo zucchero con frusta. Grattugiate la scorza di mezzo limone e aggiungetela, insieme al succo. Unite il latte. Mischiate la farina al lievito e setacciateli. Mettete il tutto nel composto e alla fine aggiungete il burro fuso. Lasciate riposare per 15 minuti. Durante questo tempo, imburrate gli stampi. Poi, con un sac-à-poche riempiteli. Infornate per 10-12 minuti circa a 200° C (forno preriscaldato a 250° C). Toglietele dallo stampo e servite