Madlene



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **2**jajeta
- **100 g**kristal šecera
- **120 g**mekog brašna
- **1 limun**narendana korica
- **1/2 kašicice**praška za pecivo
- **1**vanilin šecer s ukusom limuna
- **na vrh noža**soli
- **100 g**otopljenog i ohladjenog butera

Priprema

Brašno prosejati pa sjediniti s praškom za pecivom i solju. Buter otopiti na srednjoj temperaturi i ostaviti ga da se prohladi. Jaja ostaviti na sobnoj temperaturi do pripreme madlena.

U posudi umutiti mikserom jaja uz postepeno dodavanje šecera. Dodati narendanu koricu limuna i vanilin šecer, te postepeno dodati brašno i sve dobro sjediniti. U ovu smesu dodati prohlaen otopljen buter, dobro umutiti i sve sastojke sjediniti.

Pripremljenu smesu ostaviti bar 1 sat u frižideru da se dobro ohladi. Rernu zagrejati na 180 stepeni. Izvaditi smesu iz frižidera, pripremiti kalup za madlene, moj je silikonski i ne treba ga podmazivati. U slucaju da je metalni, premazati svaku školjkicu buterom, posuti brašnom, a višak brašna istresti i sve to ohladiti u fižideru pre sipanja testa za pecenje.

U svaku školjkicu sipati po 1 kašicicu testa, puniti samo do 2/3, i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni 10 minuta. Izvaditi pecene madlene, dobro ih prohladiti i po želji posuti prah šecerom pre služenja.

Savet

Miris limuna i vanile se osea od trenutka mešenja, preko peenja pa sve do serviranja. Uživajte u Madlenama uz omiljeni aj ili kafu :)