

Limun madeleines



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **40 g** maslaca
- **100 g** šećera
- **100 g** brašna
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **1** jaje
- **1+1/2 kašike** mlijeka u prahu

Priprema

40 g maslaca otopiti na visokoj temperaturi i paziti da ne izgori, samo da dobije svijetlo-smeću boju. Ostaviti da se prohladi. 100 g šećera, 100 g brašna, 1/2 kašičice praška za pecivo, 100 g sitnijeg šećera..sve izmiješati na suho. 1 jaje, 1,1/2 kašike mlijeka..izmuti viljušom. U brašno, prašak za pecivo i šećer, dodati umuceno jaje s mlijekom i drvenom kuhacom umutiti u tijesto..bice malo tv?e, ali se dobije tijesto...dodati po malo prohlade?eni, otopljeni maslac, limunovu koricu i vanilin šećer. Sve zajedno izmiješati i dobijenu smjesu sipati u vrecicu za ukrašavanje torti i popuniti. Namazan maslacem kalup za madeleines. Peci na 180 C, oko 8 minuta.

Savet