

# Madlene



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## Sastojci

### Testo:

- 2 jajeta
- **100 g** kristal šećera
- **120 g** mekog brašna
- **1 limun** narendana korica
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **1 vanilin** šećer s ukusom limuna
- **na vrh noža** soli
- **100 g** otopljenog i ohlađenog butera

## Priprema

Brašno prosejati pa sjediniti s praškom za pecivo 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 šećera. Dodati narendanu koricu limuna i vanilin šećer, te postepeno dodati brašno i sve dobro sjediniti. U ovu smesu dodati prohladen otopljen buter, dobro umutiti i sve sastojke sjediniti.

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

U svaku školjkicu sipati po 1 kašičicu 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 šećerom pre služenja.

### **Savet**

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