



## **Madeleine**

### **Ingredienti**

- 125 g di burro
- 125 g di zucchero
- 150 g di farina 00
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 2 uova a temperatura ambiente
- 2 cucchiai di latte a temperatura ambiente
- 5-6 gocce di aroma di mandorla
- 1 pizzico di sale
- 1 limone buccia grattugiata (opzionale)
- zucchero a velo (opzionale)

La ricetta originale francese, facile e veloce per fare le madeleine con una bella gobbetta, dei dolcetti francesi soffici e buonissimi a forma di conchiglia.

Fate fondere il burro in un pentolino e fate freddare leggermente. Montate le uova con lo zucchero fino ad avere un composto chiaro e spumoso. Sempre mescolando aggiungete la farina setacciata con il lievito, mescolate brevemente, giusto il tempo di incorporarla. Sempre mescolando aggiungete a filo il burro, precedentemente fuso, il latte, l'aroma di mandorla e la buccia grattugiata di limone. L'impasto è pronto. Coprite con pellicola alimentare e fate riposare in frigo almeno 3 ore meglio ancora tutta la notte.

Imburrate ed infarinate lo stampo per madeleine e mettetelo in frigo o freezer per 5-10 minuti. Versate un cucchiaino pieno di impasto in ogni cavità (non esagerate perché crescono in cottura).



Conservate l'impasto rimasto coperto e in frigo. Cuocete in forno preriscaldato statico a 220° per 4 minuti, abbassate a 180° e

proseguite per altri 5-6 minuti fino a quando le madeleine sono dorate e con le classiche gobbette.



Sfornate, togliete subito dallo stampo aiutandovi con la punta di un coltello e fate raffreddare.



Pulite lo stampo con carta da cucina, imburrate ed infarinate nuovamente. Riempite con l'impasto rimanente e procedete con la cottura come sopra.

Una volta raffreddate setacciare un po' di zucchero a velo. Sono semplici e buonissime.

N.B.

Si conservano in un contenitore ermetico fino a 5-6 giorni.

Potete anche congelarle fino a 3 mesi. Una volta scongelate riscaldatele pochi minuti in forno caldo prima di servirle o pochi secondi al microonde.

Fonte: blog [Chiarapassion Fashion di gusto](#)