

MADELEINES

INGREDIENTES

3 claras em neve

3 gemas peneiradas

100 g de açúcar refinado

100 g de farinha de trigo peneirada

2 colheres (sopa) de manteiga derretida

raspas da casca de 1 limão

2 colheres (café) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e o açúcar até formar ponto de suspiro

Adicione aos poucos as gemas e a manteiga

Mexa suavemente e junte a farinha peneirada, o fermento e as raspas de limão

Coloque pequenas porções nas forminhas de Madeleines untadas com manteiga ou desmoldante

Asse em forno a 180

Faça o teste do palito, espete um palito e se estiver enxuto pode retirar do forno

Sirva com chá ou café

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8442-madeleines.html>