

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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