

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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