

FRANCÚZSKE MADLENKY- MADELEINES

natacha pacal
PATISSERIE

Ingrediencie

150g	vajcia
150g	cukor kryštálový
30g	med
150g	hladká múka
6g	prášok do pečiva
165g	maslo
2	kôra z dvoch väčších citrónov

Čas prípravy

30 min.

Náročnosť



Postup prípravy

1. Maslo si roztopíme a necháme vychladnúť.
2. Vajíčka, cukor a med vymiešame do biela.
3. Pridáme kôru z citrónov a následne preosiatu múku a prášok do pečiva.
4. Do zmesi jemne zapracujeme vychladené maslo.
5. Cesto necháme cca 2 hodiny oddychovať pri izbovej teplote.
6. Takisto je možnosť si cesto odložiť do chladničky. Tam je však dôležité cesto si pred plánovaným pečením vybrať z chladničky a nechať ho cca 60minút pri izbovej teplote.
7. Rúru na pečenie si vyhrejeme na 220°C s ventilátorom.
8. Silikónové formičky si pred pečením natrieme maslom a naplníme cestom. Ideálne plniť cukrárskym vreckom do 2/3.
9. Prvé 2 minútky pečte na 220°C, potom teplotu v rúre znížime na 170°C a dopekáme cca 8 až 10 minút. Závisí to od rúry a množstva cesta, ktoré ste dali.

Je dobré madlenky sledovať, nakoľko čas pečenia skutočne závisí od vašej rúry. Ak ich prepečiete, budú príliš suché. A to nechcete. Ja ich v mojej pečiem presne 2 + 8 minút.

Vydutých madlenkových brušiek sa nezľaknite - je to znak toho, že sa vám vydarili pravé francúzske „madeleines“.

Môj tip - zmeňte citrónovú kôru za inú napr. pomarančovú, limetkovú alebo za pravú vanilku, sušenú levanduľu a objavíte rôzne príchute ďalších obľúbených madleniek.

Formu kúpíte v Tescome.

Piekli ste so mnou?

Potešíte ma označením vo Vašej storke na sociálnych sieťach.

Instagram: [natacha_pacal_patisserie](#)

Facebook: [Natacha Pacal patisserie_official](#)