

FRANCÚZSKE MADLENKY- MADELEINES

natacha pacal
PATISSERIE

Ingrediencie

150g	vajcia
120g	cukor kryštálový
30g	med
150g	hladká múka
6g	prášok do pečiva
165g	maslo
2ks	citrónová kôra

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 min. hodinu odychovať v chladničke.
6. Ak ho odložíte do chladničky na noc, tak je dôležité cesto si pred plánovaným pečením vybrať z chladničky a nechať ho povoliť pri izbovej teplote. Má byť takej konzistencie, aby ste ho vedeli striekať sáčkom a vo forme sa nezlievalo.
7. Rúru na pečenie si vyhrejeme na 220°C horný-dolný.
8. Silikónové formičky si pred pečením natrieme maslom/olejom 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 kúpite v Tescome.

Piekli ste so mnou?

Potešíte ma označením vo Vašej storke na sociálnych sieťach.

Instagram: [natacha_pacal_patisserie](#)

Facebook: [Natacha Pacal patisserie_official](#)