FRANCÚZSKE MADLENKY

natacha pacal
PATISSERIE

Ingrediencie

...	Ingrediencie:
150 g	vajec
150 g	kryštálového cukru
30 g	medu
150 g	hladkej múky
6 g	prášku do pečiva
165 g	masla
2 kôry	z 2 väčších citrónov

Čas prípravy

Náročnosť

Postup prípravy

POSTUP:

Maslo si roztopíme a necháme vychladnúť. Vajíčka, cukor a med vymiešame do biela. Pridáme kôru z citrónov a následne preosiatu múku a prášok do pečiva. Do zmesi jemne zapracujeme vychladené maslo. Cesto necháme cca 2 hodiny oddychovať pri izbovej teplote. Takisto je možnosť si cesto odložiť do chladničky. Tam je však dôležité cesto si pred plánovaným pečením vybrať z chladničky a nechať ho cca 60 minút pri izbovej teplote. Rúru na pečenie si vyhrejeme na 220°C s ventilátorom. Silikónové formičky si pred pečením natrieme maslom a naplníme cestom. Ideálne plniť cukrárskym vreckom do 2/3. 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. My odporúčame piecť presne 2 + 8 minút. Vydutých madlenkových brušiek sa nezľaknite – je to znak toho, že sa vám vydarili pravé francúzske „madeleines“.