

Madeleine

Toplam 37 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 12 dk

8 kişilik

Orta

~160 kcal

Açılış 1/10

Fransız madeleine keki, tereyağlı hamurunun deniz kabuğu kalıpta hafifçe kabarmasıyla hazırlanır.

Malzemeler

- 150 gr Un
- 120 gr Tereyağ
- 3 adet Yumurta
- 120 gr Şeker

Yapılış

- Yumurta ve şekeri 3 dakika kabarana kadar çırpın.
- Unu ekleyip eritilmiş tereyağına önce akıtarak karıştırın.
- Hamuru 20 dakika soğutun, madeleine çiknitesi sunun.
- Kalıplağılayıp hamuru gözlerle paylaşın.
- Madeleinelere 190°C fırında 10 dakika pişirin.
- Kalıpta 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru kalıpla paylaştıktan sonra 15 dakika dinlendirin; kubbeleri daha belirgin kabarır.

SERVIS ÖNERİSİ

11 madeleinelere pudra şekeri serpererek çay saatinde küçük porselen tabakta sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta