

Horno: 200° C/175°C Tiempo: 10' Cantidad: 16 madeleines

Madeleines

Ingredientes:

2 huevos medianos
½ cup (100 gr.) de azúcar blanco
¼ teaspoon de sal
1 teaspoon de ralladura fina de limón
¾ cup (100 gr.) de harina de trigo de repostería

½ teaspoon de levadura química
6 tablespoons (80 gr.) de mantequilla derretida
Azúcar glas para espolvorear (opcional)
Mantequilla y harina extra para el molde

Preparación:

- Derretir la mantequilla y dejar enfriar.
- En un bol pequeño tamizar la harina y la levadura. Reservar.
- En un bol mediano batir los huevos junto con el azúcar, la sal y la ralladura de limón hasta que quede espeso y de color pálido (3-5 minutos).
- Añadir la harina en tandas con movimientos envolventes utilizando una espátula. No mezclar en exceso.
- Añadir cuidadosamente la mantequilla derretida y mezclarla con la espátula hasta que quede bien incorporada.
- Tapar el bol con film transparente y dejarlo reposar en la nevera 2-3 horas como mínimo.
- Precalentar el horno a 200° C. y colocar la rejilla en el centro del horno. Engrasar concienzudamente los moldes con la mantequilla extra (ablandada, no derretida). Espolvorear con harina y retirar el exceso.
- Añadir un tablespoon de masa en cada cavidad del molde y hornear 5 minutos. Sin abrir la puerta del horno, bajar la temperatura a 175° C y seguir horneando 4-5 minutos más o hasta que queden los bordes bien dorados.
- Retirar del horno, desmoldar inmediatamente y dejar enfriar las madeleines sobre una rejilla.
- Una vez templadas ya se pueden consumir y, si se desea, espolvorear con azúcar glas. Cuando estén completamente frías, conservarlas en un bote hermético.