

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

Yapılışı

- Yumurta ve şekeri kabarana kadar çırpın.
- Un ve eritilmiş tereyağı ekleyin.
- Kalıplarda 190°C fırında 10-12 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru kalıba paylaştırdıktan sonra 15 dakika dinlendirin; kubbesi daha belirgin kabarır.

SERVIS ÖNERİSİ

İlknadeleinelere pudra şekeri serpererek çay saatinde küçük porselen tabakta sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta