

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolcetti maddeleine con sorpresa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 13 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 uova
125 g di zucchero
125 g di farina 00
125 g di burro morbido ma non sciolto
alcune gocce di aroma limone
1 pizzico di sale
poca marmellata
poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero.





3 Unite l'aroma, il sale, la farina, il burro e mescolare ancora con le fruste elettriche.



4 Trasferite il composto in una sacca da pasticceria.



- 5 All'interno dei pirottini mettete uno strato sottostante di composto ed un cerchio formando un nido.



- 6 Riempite con la marmellata.



7 Infornate a 180°C per 13 minuti circa.

Spolverizzate di zucchero a velo.



