

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Madeleine all'arancia

di: *nightfairy*

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 20 MINUTI DI RIPOSO



PER LE MADELEINE

- 125 g di farina
- 2 uova
- 150 g di zucchero a velo
- la scorza grattugiata di 1 arancia
- 125 g di burro
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale.

PER LO SCIROPPO

- 125 ml di succo di arancia
- 100 g di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Preparate le madeleine: in una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare le uova con lo zucchero a velo, fino ad avere un composto chiaro e gonfio.



- 2 Unite il burro morbido, la scorza di arancia e, infine, la farina setacciata con il lievito ed il sale.



- 3 Lasciate riposare il composto in frigorifero per 20 minuti.



- 4 Versate il composto nella sacca da pasticciare e spremetene una porzione all'interno degli stampini per madeleine.



- 5 Cuocete per 5 minuti a 180°C. Sfornate e lasciate raffreddare.



- 6 Preparate lo sciroppo: mettete lo zucchero ed il succo di arancia in un pentolino e fate bollire per 3 minuti.





7 Con l'aiuto di un pennello spalmate lo sciroppo sulle madeleine elasciate asciugare.

