

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Madeleine all'arancia

di: *Cookaround*

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 18 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 30 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



Cercate un dolcetto facile e veloce da realizzare quando volete fare una pausa dolce e speciale? Ecco allora le **madeleine all'arancia** fanno proprio al caso vostro. Le madeleine sono dei piccoli dolcetti francesi, molto morbidi e deliziosi che hanno le sembianze di una conchiglia, prendono questa forma perché vengono cotte proprio in uno stampo che ha questa forma e sono originari della zona della Lorena. Quella che vi proponiamo qui è con un gradevole sentore di arancia che le rende ancora più golose. Proust ne parla addirittura in un suo scritto che è divenuto famoso in tutto il mondo,

descrivendole come qualcosa di talmente buono da fargli dimenticare le vicende più brutte. Provate questa ricetta e se amate i pasticcini, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta dei [biscotti a esse](#).

INGREDIENTI

BURRO 110
FARINA 00 130 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
SALE 1 pizzico
UOVA 2
TUORLO D'UOVO 1
SUCCO D'ARANCIA 30 gr
ZUCCHERO 130 gr
VANILLINA 1 bustina
ARANCE solo la scorza - 2

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare le madeleine all'arancia per prima mescolate cole le fruste elettrice due uova più un tuorlo con lo zucchero e il succo dell'arancia. Quando il composto sarà chiaro aggiungete la vaniglia e la farina passata al setaccio, mescolate senza far smontare e unite un paio di cucchiaini di impasto al burro fuso, in questo modo diverrà più morbido e sarà possibile aggiungerlo più facilmente all'impasto. Coprite con la pellicola e mettete in frigorifero per trenta minuti. Prelevate l'impasto che si sarà raffreddato e aggiungete la buccia dell'arancia grattugiata. A questo punto aggiungete un cucchiaino di composto nelle apposite formine imburrate e cuocetele in forno statico per circa 18 minuti a 180 gradi. Quando saranno cotte sfornatele, sformatele e quando saranno freddate spolveratele con dello zucchero a velo. Le vostre madeleine all'arancia sono pronte per essere gustate.

CONSIGLIO