

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Madeleines

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [13 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **madeleines** sono un tipico dolce della pasticceria francese, a base di burro, uova, farina e zucchero, profumati alla vaniglia. Perfette con un caffè, con un liquore o un vino dolce, buone per grandi e per piccini, le madeleines sono davvero favolose, che aspettate a provarle? Cercate altre idee per la merenda? Provate anche i classici [frollini al burro](#), perfetti per il té!

INGREDIENTI

BURRO 110 gr

FARINA 00 130 gr

LIEVITO PER DOLCI ½ cucchiaini da tè

SALE 1 pizzico

UOVA 3

ZUCCHERO 130 gr

VANILLINA 1 bustina

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare le madeleines, fate fondere il burro al microonde, o se preferite in un pentolino e mettetelo da parte a freddare.

Montate lo zucchero con le uova aiutandovi con delle fruste elettriche fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



- 2 Unite alla montata di uova e zucchero la bustina di vanillina, o ancor meglio della vaniglia naturale mescolando dal basso verso l'alto.



- 3 A questo punto incorporate la farina setacciandone poca per volta ed incorporandola mescolando dal basso verso l'alto.



- 4 Unite un paio di cucchiaini di pastella al burro fuso cosicché sia più facile successivamente incorporarlo al resto della pastella.



- 5 Una volta mescolati bene tutti gli ingredienti, coprite la ciotola con della pellicola trasparente e lasciatela da parte a riposare per circa mezz'ora in frigorifero.



6 Al termine della mezz'ora di riposo, riprendete la pastella dal frigorifero e mescolatela velocemente.

Imburrate ed infarinate lo stampino da madeleines e distribuite un cucchiaino di impasto in ciascuna formina senza riempirle eccessivamente.



7 Infornate lo stampo a 190°C per circa 11-13 minuti o fino a che i bordi delle madeleines non risultino ben dorati.

Una volta cotte, smodellate le madeleines dallo stampo, fatele freddare leggermente e spolveratele con dello zucchero a velo appena prima di servirle.



NOTE

Come sono diventati famosi questi pasticcini?

Spesso un sapore o un odore rievocano in noi ricordi vivi più di quanto non riesca a fare un racconto o una fotografia, sono ricordi legati alle sensazioni, sono profondi e radicati. A questo proposito lo sapevate che le madeleines sono il centro di uno dei più famosi romanzi di Proust? In "Alla ricerca del tempo perduto" il sapore della madelein, riassaporato dopo tanti anni, ricorda al protagonista le giornate d'infanzia trascorse a casa della zia. E proprio da qui si snocciola il romanzo e di seguito la teoria di Proust sul passato che non può essere sempre recuperato, e spiega quali sono secondo lui i due metodi per recuperare appunto il tempo perduto. Quanto potere per un morbido pasticcino.

Quanto tempo posso coservarle?

In una scatola di latta puoi conservarle per una settimana circa.