

Madeleines de Limão



- 100g de manteiga
- 1 colher de (sopa) de mel
- 1 colher de (chá) de extracto de baunilha
- raspas de 1/2 limão
- 2 ovos
- 50g de açúcar
- 100g de farinha
- 1 colher de (chá) de fermento
- 1 pitada de sal
- açúcar fino para polvilhar (facultativo)

Derreta a manteiga, junte o mel e adicione o extracto de baunilha e as raspas de limão, misture e reserve.

Numa tigela, bata os ovos com o açúcar, adicione a farinha, o fermento, a pitada de sal e por último a mistura com a manteiga derretida.

Tape a tigela com película aderente e conserve no frigorífico durante pelo menos 30 minutos.

Distribua a massa pelas forminhas untadas e polvilhadas (se forem de silicone não é necessário) e leve ao forno, em temperatura moderada, a cozer cerca de 10-15 minutos. Assim que os contornos começarem a ficar douradinhos retire-as do forno, deixe arrefecer um pouco e desenforme. Sirva mornas ou frias com chá e delicie-se :-)

Rendeu 18 *madeleines*.

Receita publicada em <http://deliciasecompanhia.blogspot.com>