

Madlenky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Rozpuštěné máslo 8 lžíce
- Vejce 3 ks
- Krystalový cukr 0.5 hrnek
- Nastrouhaná pomerančová kůra 1 lžíce
- Pomerančová šťáva 1 lžíce
- Polohrubá mouka 1 hrnek
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Sůl 1 špetka
- Čokoláda na vaření 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Troubu předehřejte na 180 stupňů. Formičky na madlenky hodně vymažte máslem a vysypte moukou.

Smíchejte mouku, prášek do pečiva a sůl. V jiné míse vyšlehejte vejce s cukrem dokud neztrojnásobí svoji velikost. Budete šlehat pravděpodobně až 10 minut, vyšlehaná hmota musí být hodně hustá. Zamíchejte do ní pomerančovou kůru a šťávu. Pomalu přimíchejte směs mouky, prášku a soli a rozpuštěné máslo. Zamíchejte aby se směs spojila. Zakryjte a dejte do chladničky na 2 hodiny až celou noc.

Druhý den těsto zlehka zamíchejte, dejte do každé formičky lžičku těsta, do středu a zaklepejte s ní, aby vyšly ven bublinky. Pečte cca 10-12 minut dokud nebudou po okrajích zlatavé.

Okamžitě po vytažení vyklepnete madlenky z formiček. Po vychladnutí namočte v rozpuštěné čokoládě.