

Francouzské madlenky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 120 g
- Cukr krupice 130 g
- Vejce 3 ks
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Hladká mouka 130 g
- Kypřicí prášek 0.5 balíček
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. V hrnku rozpustíme máslo a necháme ho zchladnout. V míse vyšleháme cukr, vejce a vanilkový extrakt nebo jemně nastrouhanou kůru z omytého citronu do bílé pěny. Postupně vmícháme prosátou mouku s kypřicím práškem a solí a nakonec zamícháme rozpuštěné zchladlé máslo. Těsto přikryjeme a dáme nejméně na půl hodiny odpočinout do chladničky, lépe však na 2-4 hodiny.

2. Mezitím vymažeme formičky máslem a vysypeme moukou a předejdeme troubu na 190 stupňů. Odpočínuté ztuhlé těsto promícháme a doprostřed každé formičky ho dáme lžící. Těsto se během pečení samo rozteče a udělá se uprostřed žadáný hrbolek. Pečeme v troubě předejděné na 190 stupňů asi 11-13 minut, při velikosti formiček dlouhých 8 cm. Máte-li formičky menší, zkrátte dobu pečení na 7-9 minut. Po 5 minutách můžeme snížit teplotu na 150° (když se vytvoří hrbolek) a madlenky pomaleji dopéct, dokud okraje nebudou zlatohnědé. Pečivo se však nesmí vysušit, nepečte je v horkovzdušné troubě.

3. Formu vyjmeme z trouby a klepnutím o pracovní desku madlenky vyklopíme z formiček a necháme vychladnout nejlépe na mřížce. Podáváme ihned po vychladnutí nebo uchováme ve vzduchotěsné krabici maximálně 2-3 dny. Nebo dobře zabalené zmrazíme, vydrží nám takto až 1 měsíc.