

# Prove tecniche di Natale... le madeleines





Ed eccomi qua, anch'io con qualche prova per preparare biscotti e dolcetti da regalare a Natale...l'occasione per provare è stata una merenda con amici di domenica scorsa : ho fatto le madeleines.

Facendomi un giretto sul blog di [Imma](#), che è una maga nella realizzazione di dolci e biscotti di ogni genere, ho visto [questa](#) ricettina...faceva proprio al caso mio!

Semplice e veloce, il risultato è davvero delicato e squisito...ottime con un buon the o con una tisana, o semplicemente mangiate così, queste madeleines saranno da me preparate per alcuni pacchettini regalo natalizi.

Grazie Imma!!!!!!!



### Ingredienti:

1 uovo  
60g di zucchero  
60g di farina  
60g di burro morbido  
2 cucchiaini di zucchero a velo  
sale 1 pizzico  
mezzo cucchiaino di lievito  
qualche goccia di aroma fior d' arancio

### Preparazione:

Sbattere l'uovo intero insieme allo zucchero, al sale e allo zucchero a velo.

Incorporare la farina all'impasto, e dopo averlo lavorato, aggiungere anche il burro.

Aggiungere il lievito, l'aroma ai fiori d'arancio ed amalgamare.

Mettere il composto nello stampo per madeleines e infornare finché non dorano. (180 per 15 minuti).

Io ho utilizzato degli stampi in silicone, e me ne sono venute 16 con queste dosi...

Sono contenta perchè è anche venuta la particolare gobbetta centrale, non so se si vede bene, ma c'è, eheheh..!!!

A piacere si possono anche spolverizzare di zucchero a velo dopo averle estratte dagli stampini; questo tende ad essere assorbito, creando in superficie una leggera glassa (io non l'ho messo, però).

Queste madeleines, chiuse in una scatola di latta, si mantengono anche per una settimana.





Forse la prossima volta dpvrò farle dorare un pochino meno...il mio forno è superspeedy, mannaggia a lui...basta un secondo in più, e abbronzia tutto!

Vi auguro un buon inizio settimana...qua sta scendendo lentissimamente dal cielo, ad intermittenza, qualche fiocchetto di neve...da un lato ne sono felice, ma al pensiero di spalare...arghhhhhh...ieri ho avuto un altro attacco di cervicale...e direi che non è proprio il caso...vabbè, vediamo come butta, è proprio il caso di dirlo!

Intanto io vado ad attaccare il ferro da stiro...buonissima giornata a tutti!