

Madlenky



- vajce - 2 ks
- kryštálový cukor - 100 g
- soľ - štipka
- hladká múka - 100 g
- prášok do pečiva - 1/2 balenia
- maslo - 100 g
- citrón - 1 ks (aj kôra)

Postup prípravy

1. Rúru si predhrejte na 200°C.
2. Formičky si vymažte maslom a vyspte polohrubou múkou.
3. Maslo si rozpustite a nechajte trocha vychlaďiť.
4. V mixéri si vyšľahajte vajíčka s cukrom, a soľou, do bielej nadýchanej hmoty.
5. Pridajte nastrúhanú kôru a citrónovú šťavu. Po častiach, asi na 4 - krát, prisypávajte múku s práškom do pečiva.
6. Rozpustené a vychladené maslo, pridávajte do vyšľahanej zmesi.
7. Hotovú zmes je dobré nechať odležať. Mne sa tento postup osvedčil, skúsila som piecť hneď po vymiešaní, neboli však také ako keď cesto chvíľu stojí. Obvykle sa doporučuje 20 minút alebo 2 hodiny v chladničke. Cesto získa lepivú konzistenciu.
8. Formičky plním do 2/3 alebo kus viac.
9. Naplnené vložte do rúry.
10. Pečiem 5 minút, a potom znížim teplotu na 160 °C a pečiem ďalších 5 minút. V strede každej mandelky sa urobí hrboľček, bruško alebo tiež kopček - no proste nafúknu sa. Tak sa toho neľakajte- je to pre ne typické :)
11. Po upečení chvíľu počkajte a potom vyberte z formy, nechajte vychladnúť na mriežke. Pocukrujte a vychutnejte si ich :)