

# Madlenky

## Prísady:

6 vajíčok

150 g kryštálového cukru

240 g hladkej múky

1 Prášok do pečiva Dr. Oetker

120 g rozpusteného masla

1 balík Strúhanej kôry z citróna Dr. Oetker

Ešte potrebujeme :

formu na madlenky

Backspray Dr. Oetker



## Postup receptu:

V miske si ručne metličkou vymiešame do peny vajíčka s cukrom. Trošku dlhšie to trvá, ale robotom by sme nahnali príliš veľa vzduchu do zmesi. Potom postupne prilievame a pomaly vmiešavame vychladnuté roztopené maslo. Nakoniec zľahka vmiešame aj múku, ktorú sme predtým zmiešali s práškom do pečiva a citrónovou kôrou. Cesto je tekutejšie. Ideálne je nechať ho cez noc v chladničke, potom sa pri pečení robia brušká.

Cestom plníme madlenkové formičky do 2/3. Formu predtým treba poriadne vymazať, ideálny je sprej na pečenie Dr. Oetker.

Pečieme pri teplote 180°C asi 15-20 minút, na vrchu musia byť madlenky zlato – hnedé.

Po upečení stačí posypať práškovým cukrom a podávame.

