

# MADLENKY

## Ingrediencie:

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

V miske si ručne metličkou vymiešame do peny vajička 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.