

Petite recette

Madeleines

👤 6-8 ⌚ 80 minutos 🏠 Media ☆☆☆☆

🛒 Ingredientes

- ➔ 3 huevos
- ➔ 130 gr. de azúcar
- ➔ 200 gr. de harina
- ➔ 10 gr. de levadura química
- ➔ la ralladura de un limón
- ➔ 20 gr. de miel
- ➔ 60 ml. de leche
- ➔ 200 gr. de mantequilla
- ➔ un puñado de frambuesas (opcional)
- ➔ azúcar glas para decorar (opcional)

🛒 Ingredientes para el Lemon Crud

- ➔ el zumo y la ralladura de un limón
- ➔ una pizca de sal
- ➔ 40 gr. de azúcar blanco
- ➔ 45 gr. de mantequilla
- ➔ 2 yemas de huevo

👩‍🍳 Manos a la masa

Batimos los huevos con el azúcar hasta conseguir una mezcla espumosa. En otro bol añadimos la harina y la levadura junto con la ralladura de limón. Añadimos la leche, la miel y la mantequilla, seguidamente los huevos batidos. Cubrimos el bol con papel plástico y dejamos refrigerar toda la noche en el frigorífico.

Mientras tanto, preparamos el lemon curd. Para ello ponemos el zumo y la ralladura de limón, sal, azúcar y mantequilla en un cazo y calentamos suavemente hasta que se fundan los ingredientes. Batimos las yemas de huevo en un tazón, y añadimos al cazo para batir vigorosamente. Mantenemos el fuego bajo y no dejamos de batir hasta que veamos que la crema empieza a espesar. Cuando esté espesa y burbujee retiramos del fuego y dejamos enfriar en la nevera durante una al menos una hora. Podemos dejarla refrigerando toda la noche, junto con la masa de las madeleines, de este modo, la mañana siguiente será hornear y rellenar.

Pasado el tiempo de reposo, precalentamos el horno a 190°C. Engrasamos y enharinamos los moldes de las madeleines o utilizamos capsulas de papel pequeñas. Y ponemos el lemon curd en una manga pastelera.

Ponemos la masa en las cavidades de las madeleines e introducimos una frambuesa en el centro con cuidado de no aplastarla. Horneamos durante cinco minutos, apagamos el horno durante un minuto donde veremos que las madeleines tienen picos firmes, y volvemos a encender el horno durante 5 minutos a la misma temperatura.

Pasado este tiempo retiramos las madeleines del horno a una rejilla y dejamos enfriar unos minutos. Mientras tanto rellenamos el centro de cada bizcochito con un poco de lemon curd y espolvoreamos con azúcar glas para adornar.

💬 Notas

Podemos elaborar la masa por la noche y hornear a primera hora de la mañana, así obtenemos unas madeleines recién hechas para el desayuno o elaborar la masa por la mañana y hornearlas para merendar. Sea cual sea la opción elegida, la receta os encantará.

