



**Продукти за 24 броя:**

2 големи яйца  
100 гр захар  
80 гр брашно  
20 гр царевично нишесте  
1 ч.л. бакпулвер  
50 гр смлени бадеми  
настъргана кора на 1 лимон  
50 мл зехтин + за намазване на формите

**Начин на приготвяне:**

Пресейте заедно брашното, бакпулвера и нишестето.  
В купа разбийте яйцата и захарта за 5-8 минути.  
Внимателно прибавете сухите продукти и лимоновата кора.  
Трябва да запазите обема на сместа.  
При постоянно разбъркване добавете зехтина.  
Покрийте купата с фолио и охладете за поне час.  
Загрейте фурната до 200 градуса.  
Намажете със зехтин формите за мадлени.  
Поставете във всяка по 1 ч.л. тесто.  
Изпечете до златисто - 7-9 минути.  
Оставете за кратко във формите и извадете.  
Охладете върху решетка и поднесете.