



Продукти за 30-33 броя:

150 гр яйца

150 гр мед

130 гр брашно

20 гр царевично нишесте

5 гр бакпулвер

настъргана портокалова кора

щипка сол

150 гр разтопено и охладено краве масло

20 гр краве масло за намазване на формите

пудра захар за поръсване - по желание

Начин на приготвяне:

Пресейте в купа брашното, солта, бакпулвера.

Прибавете портокаловата кора, разбъркайте.

В друг съд разбийте с миксер яйцата и меда за 8-10 минути.

В три приема редувайки добавете сухите продукти и кравето масло.

Покрийте купата с фолио и охладете за 30-60 минути.

Загрейте фурната до 200 градуса.

Намажете формите за мадлени с краве масло.

Поставете във всяка по 1 ч.л. тесто.

Печете ги 8-10 минути и охладете върху решетка.

По желание може да ги поръсите с пудра захар.

