



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.