

MADALENES



Ingredients

- 4 ous sencers
- 200 g de mantega
- 200 g de sucre
- 200 g de farina de reposteria
- 1 sobre de llevat
- 1 xic de sal



Elaboració

- 1.- Precalenta el forn a 200 °
- 2.- Barreja els ous amb el sucre fins que espumin
- 3.- Fon la mantega
- 4.- Ves afegint tots els ingredients i barreja bé. La farina millor si està tamitzada
- 5.- Omple els motlles de magdalena, folrats amb papers, a 3/4 parts del motlle
- 6.- Tira una mica de sucre per sobre de cada magdalena
- 7.- Posa al forn uns 20 minuts

Amb aquestes quantitats surten unes 15 madalenes