Prime Madeleine



1674

Ingredientes

Preparo

Ovos
Leite Líquido
Raspas De Limão
Suco De Limão
Manteiga Sem Sal
Prime Cake 10 Prime Cake 10



Modo de Fazer

- 01. Colocar a manteiga em uma panela e levar ao fogo até derreter (sem ferver).
- 02. Colocar o Zeelandia Prime Cake, os ovos e a manteiga derretida em uma tigela e misturar. Utilizar batedor de arame.
- 03. Adicionar o leite e o suco de limão aos poucos e misturar até obter uma massa homogênea.
- 04. Adicionar as raspas de limão e misturar.
- 05. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, pingar a massa (aproximadamente 20 g) nas forminhas para madeleine previamente untadas.
- 06. Fornear a 220°C por aproximadamente 12 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.

Dicas

- Após pingar a massa, aguardar aproximadamente 10 minutos antes de fornear.
- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 170°C por aproximadamente 12 minutos.

Rendimento / Quebra

1 Total de 1600 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno
Fogão
Saco De Confeitar
Panela
Tigela
Bico Liso
Forminha Para Madeleine
Batedor De Arame (Fouet)

Tabela Nutricional

Porção de 30g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	129	6
V. Energético (kJ)	540 kJ	6
Carboidratos (g)	15	5
Proteínas (g)	2.2	4
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	54	2
Açúcares (g)	9.3 g	**
Açúcares totais (g)	9.2	
Aç adicionados (g)	8.9	18
Gorduras totais (g)	6.7	10
Gorduras saturadas (g)	3.7	19
Gorduras trans (g)	0	0