

1674

## Ingredientes

### Preparo

580g	Ovos
120ml	Leite Líquido
10g	Raspas De Limão
60ml	Suco De Limão
360g	Manteiga Sem Sal
1kg	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 Zealandia 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 fornar.
- Outro forneamento:
  - \* Forno Turbo: 170°C por aproximadamente 12 minutos.

## Rendimento / Quebra

1 Total de 1600 g

## Validade Sugerida

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 adiconados (g)	8.9	18
Gorduras totais (g)	6.7	10
Gorduras saturadas (g)	3.7	19
Gorduras trans (g)	0	0