

Prime Madeleine

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