

MADALENAS DE MANTEIGA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 15 MADALENAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 5 + 15 MINUTOS

4 ovos
125g de açúcar
125g de farinha
125g de manteiga derretida
1 colher de chá de fermento
Raspa de 1 limão



PREPARAÇÃO

1. Parta os ovos para uma tigela. Junte o açúcar e bata.
2. Quando estiver um creme fofo, junte a farinha, o fermento, a raspa de limão e a manteiga. Bata tudo muito bem.
3. Coloque em forminhas de queque.
Nota: Se utilizar formas normais, unte com manteiga e polvilhe-as com farinha. Se forem de silicone não é necessário.
4. Leve ao forno pré-aquecido nos 170° durante 15 minutos. Depois dos bolinhos cozidos e desenformados estão prontos a servir.

Custo: 1.30 € ; Custo por madalena: 0.08 €

<http://www.saborintenso.com/f23/madalenas-manteiga-7178/>

www.saborintenso.com