



## MADELAİNES

<https://www.elele.com.tr>

150 gr tereyağı  
140 gr şeker  
24 gr bal  
10 gr limon kabuğu rendesi  
165 gr yumurta (Bir yumurta ortalama 50 gr)  
150 gr un  
4 gr kabartma tozu  
Bir tutam tuz

Tereyağını ve şekeri krem olana kadar iyice çırpın. Bal, tuz ve limon kabuğu rendesini bu karışıma ekleyin. Yumurtaları da teker teker karışıma katarken, bir yumurtayı yedirdikten sonra diğerini ekleyerek devam edin. Un ve kabartma tozunu karıştırarak, hazırladığınız harca ekleyin. Madlen kalıplarını yağlayıp, unlayın ve harcı kalıplara dökün. Önceden 175 dereceye ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Tel üzerinde soğumaya bırakın. Kalıbı ters çevirerek çıkartabilirsiniz. İsterseniz erimiş çikolataya daldırarak ve hindistancevizi ya da benzeri çerezlerle süsleyerek servis edebilirsiniz.

