



Madeleines in pirottini - [Visualizza sul sito di silvia](#)

burro - [polvere di arancia](#)

Madeleines in pirottini

Ingredienti:

100 gr zucchero  
100 gr burro  
100 gr farina  
2 uova  
1 cucchiaino di lievito  
[buccia di arancia grattugiata](#)

Procedimento:

Montare le uova con lo zucchero, aggiungere il burro fuso tiepido, la scorza dell'arancia ed infine la farina miscelata con il lievito.  
Cottura per circa 15' a 180°.



Note: si sciolgono in bocca.