

Шоколадное печенье Мадлен

Ингредиенты

- Яйцо - 3 шт
- Сахар - 100 г (можно коричневый)
- Сливочное масло - 100 г
- Мука - 150 г
- Разрыхлитель - 1/2 ч.л
- Какао - 2 ст.л
- Цедра - 1 апельсина



Рейтинг блюда: 3.5/5

Процесс приготовления

1

Разогреваем духовку до 180 С.

2

Яйца взбиваем с сахаром, добавляем сливочное масло комнатной температуры и тщательно замешиваем.

3

Муку просеиваем с разрыхлителем и добавляем в яичную массу. Добавляем какао и цедру апельсина. Замешиваем.

4

Формы для выпечки смазываем маслом и наполняем их тестом на 2/3. Отправляем в духовку на 10 минут. Готово! При подаче посыпаем печенье сахарной пудрой.

Приятного вам аппетита :)