Upečte si francúzske madlenky s vôňou Provence

*Madlenky(madeleines) sú typickým francúzskym sladkým pečivom,ktoré výborne doplnia poobedňajšiu kávu alebo čaj. Patria k bežnému životu Francúzou.V románe Hladanie strateného času sú práve madlenky tie,ktoré evokujú autorové zážitka z dectva.Madlenky sa piekli aj vo filme Kuriér-Lai ich ráno upečie Frankovi a keď na návštevu dorazí prísny komisár, rozplýva sa nad ich vôňou so slovami ,,tie mi maminka piekla celé detstvo“...*

*Madlenky vznikli v Lotrinsku, kde ich upiekla komorná kráľa Stanislava Medelaina.Kráľovi tak veľmi chutili,že ich po nej pomenoval a postaral sa o ich slávu.*

*V Provence na trhu predávajú madlenky špecializovaný pekári,ktorí vstávajú ráno o tretej hodine,aby ich napiekli a madlenky tak boli ráno čerstvé.*

***Recept na voňavé MADLENKY:***

*Pre vôňu po Provence sa do Madleniek pridáva levanduľový med.Ten im dodá neodolateľnú vôňu a chuť.Čo robí madlenky obzvlášť dobrými je kvalitné maslo.*

*Na prípravu potrebujeme:*

*-100 g hladkej múky(najlepšie celozrnná)*

*-100 g kvalitného masla(plus maslo na vytrenie formičky)*

*-50 g krupicového cukru*

*-citrónová kôra z 1 citóna*

*-3 vajíčka*

*Rúru si predhrejte na 190 °C.Formičky na madlenky si dobre vymastite maslom.Múku so štipkou soli preosejte a maslo si rozpustite.Rozbite v miske vajíčko, pridajte k nemu med a cukor a metličkou(najlepšie elektrickou) miešajte asi 5 minút tak, aby bolo cesto svetlé a krémové.Do vaječnej zmesi začnite opatrne pridávať po častiach múku a citrónovú kôru.Potom pomaly primiešajte aj rozpustené vychladnuté maslo(presvečte sa, že neleží na dne).Zmes musí ostať našlahaná.....z cestom sa vlatne len maznáte☺*

*Cesto potom nechajte 30 minútodpočívať.*

*Po odpočinutí cesta lyžičkou naplňte formičky.Stači ich naplniť kúsok pod okraj.Madlenky pečte 7-8 minút v rozpálenej trúbe dozlatista.*

*Ako náhle madlenky vytiahnete z trúby, vyklopte ich na podložku(najlepšie na nejakú mrižkovanú).Tá zaručí,že dobre vychladnú a nezvlhnú.*

*Potomich už stačí iba zľahka pocukrovať a všetky zjesť.*