



Не все могут позволить себе путешествие во Францию. Если у кого и получится, то обязательно попробуйте яства французской кухни. Особенно славится французское печенье Мадлен. Это классика всей Франции. Начало истории его создания уходит глубоко и берет начало с 18 века в Лотарингии. Через время рецепт каким-то чудным образом появляется во Франции. Первыми, кто взял замечательный рецепт в руки, были кондитеры Версаля. Печенье в приготовлении не сложное.

Для европейской знати, которая попробовала изысканное французское бисквитное печенье, выбирает его любимым десертом того времени. Можно найти великое множество рецептов данного лакомства. Читая книги Александра Дюма, мы в «Кулинарном словаре», сталкивались с одним из рецептов.

Печенье с каждым годом набирает обороты и в наше время оно очень популярно. Любовь к нему питают сладкоежки всего земного шара. Почти все страны мира имеют рецепт французского печенья Мадлен и готовят их на своих народных кухнях. Выпечка состоит из нежнейшего теста с содержанием сахара. Добавляют туда сливочное масло, мучную смесь с апельсиновой или лимонной цедрой, яйца. В народе печенье называют оригинальные «Мадленки». Приготовим с вами пошагово французское кондитерское блюдо.

### Классический вариант печенья Мадлен

По форме готовое блюдо напоминает морские гребешки. Достичь такого результата, можно благодаря использованию специальных формочек для выпечки.

#### Компоненты:

- 150 г пшеничной муки;
- 3 шт. яйца;
- одна упаковка ванильного сахара;

## Французское печенье Мадлен. История

Автор: Administrator

26.01.2020 00:00 - Обновлено 10.02.2020 21:42

---

- 100 г сахарного песка или сахарной пудры;
- цедра лимона;
- маленькая ложка разрыхлителя;
- 130 г сливочного масла.

### Инструкция готовки такая:

1. Сначала взобьем до пышной белой пены сахар, яйца, ванильный сахар;
2. Пропустим через сито пшеничную муку, добавим разрыхлитель. Смешаем с яичной массой и тщательно перемешаем. Затем добавим сливочное масло комнатной температуры, натертую лимонную цедру. Все перемешиваем. Накроем емкость с тестом пленкой и поставим в холодильник на два-три часа. Благодаря этому французский десерт будет более воздушным.
3. Смазываем формы маслом и чуть присыпаем мукой. Тесто должно заполнить всего 2/3 формочки.
4. Духовка разогрета до 230 градусов. Десерт выпекаем четыре минуты. После уменьшаем градусы до 180 и держим минут пять. Печенье примет выпуклые очертания и станет золотистым.
5. Даем остыть готовому изделию и затем посыпаем пудрой.

Найти форму для выпечки печенья Мадлен можно либо в супермаркете, либо кондитерской лавке. Формочки бывают и в виде ракушек, и морских гребешков. Любой начинающей хозяйке такой рецепт печенья подойдет, несомненно. Он прост в реализации. В домашних условиях у вас получится очень мягкое и чудесное французское печенье. А его незабываемый аромат будет радовать не только ваших домочадцев, но и соседи будут в восторге от парящего в воздухе приятного запаха.