

Madalenas com manteiga e laranja



Ingredientes

- 140 g de manteiga frescas Pur Natur
- 155 g de farinha para pastelaria
- 120 g de açúcar cristalino fino
- 3 ovos
- 1 colher de café de fermento em pó
- uma pitada de sal
- 1 laranja
- 1 colher de sopa de licor de laranja ou limoncello

Modo de preparação

Derreta a manteiga em lume brando. Misture os ovos e o açúcar. Adicione a raspa da casca de laranja. Misture a farinha com o fermento e uma pitada de sal. Adicione o licor de laranja à mistura e bata até obter uma massa arejada. Misture a manteiga derretida. Com uma espátula, misture cuidadosamente a mistura de farinha até obter uma massa homogênea. Deixe repousar durante algumas horas no frigorífico. Aqueça o forno a 180 °C. Encha uma forma com a massa e leve ao forno durante 10 minutos.