Francouzské Madlenky (piškotové pečivo)

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

2 ks	vejce
70 g	cukr krupice
1 ks	vanilkový cukr
150 g	hladká mouka
1 sáček	prášek do pečiva
trochu	citronová kůra
1 lžíce	šťáva z citronu
	sůl
80 g	rozpuštěné máslo (do těsta)
	rozpuštěné máslo (na vymazání formiček)
	moučkový cukr na posypání



Postup přípravy

Vejce a oba cukry společně ušleháme do pěny. Poté přidáme mouku s práškem do pečiva, citronovou kůru se šťávou a špetku soli. Vše dobře promícháme a přidáme rozpuštěné máslo. Spojíme v hladké těsto. Formičky na vánoční pracny vymažeme máslem a naplníme do dvou třetin. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C přibližně 12 minut. Po upečení vyklopíme, pocukrujeme moučkovým cukrem a podáváme k čaji nebo kávě.

Poznámka: *Madlenky jsou francouzské piškotové pečivo, pocházející z Lotrinska. Pravděpodobně se jmenují podle Madeleine Paulmier, která je pekla svrženému polskému králi Stanislavu Leszczynskému. Král Stanislav byl tou dobou v azylu v Paříži u své dcery Marie, jež byla provdána za francouzského krále Ludvíka XV.*