

AEG

#umbolopara

12 de Setembro




«Madalenas Caseiras»



Fornos
Multifunções com
PlusSteam

Com um *Plus* de Vapor

Preparação

1. Bata os ovos com o açúcar até formar espuma. Adicione a farinha peneirada, o fermento e o sal. Envolve novamente.
2. Adicione a manteiga derretida, o mel, a raspa de limão, o açúcar baunilhado e continue a mexer.
3. Deixe a massa a repousar durante cerca de meia hora, depois deite-a num saco de pasteleiro. Unte um molde para madalenas e preencha cada espaço com 1/3 de massa.
4. Coza as madalenas no nível 3 do Forno AEG PlusSteam a 200º, usando a função «Turbo Plus»   com o botão «PlusSteam» ativo  e 150ml de água na cavidade do forno. Deixe cozinhar durante 15 minutos, ou até estar dourado.

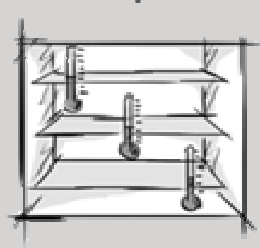
Ingredientes 30 madalenas pequenas

- . 2 ovos
- . 100 g de açúcar branco
- . 150 g farinha peneirada
- . 10 g de fermento em pó
- . 1 pitada de sal
- . 120 g de manteiga, derretida
- . 1 colher de chá de raspa de limão
- . 1 colher de sopa de mel
- . 10 g de açúcar baunilhado

Utilização da função com vapor «PlusSteam»



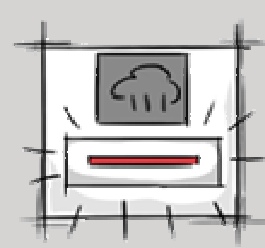
Deitar água na cavidade



Selecionar a temperatura



Ativar a func. Turbo Plus e premir o botão PlusSteam



Introduzir as madalenas no forno

