# Madeleines Leggere

Dolce

Tempo: 35 min



## Ingredienti

- 16 ostriche sgusciate e scolate (conservare il liquido) 1 uovo
- 1 chiara d'uovo
- 90 g di zucchero
- 1 ctav di liquore amaretto
- 90 g di farina
- 45 g di burro sciolto e raffreddato

## Preparazione

1. Prendere 20 stampi per medeleines, ungerli, infarinarli lievemente e scaldare il forno fino a 200 C. Prendere una ciotola, inserire lo zucchero, l'amaretto, l'uovo, la chiara e montare energicamente fino a realizzare una crema. Cospargere di farina mescolando leggermente con una spatola. Aggiungere il burro precedentemente fuso. Versare il composto in ogni stampo fino a met livello e cuocere in forno per 15-20 minuti. Aumenteranno di volume e acquisiranno una leggere doratura. Una volta sformati setacciarli con lo zucchero vanigliato. Vanno bene sia fredde che appena calde.