



IMPASTI

Pasta Maddalena



1 IMPASTO DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
0 MIN



CALORIE
530K

NOTE

INGREDIENTI

250 g di Farina

250 g di Amido di mais (maizena)

4 Uova

250 g di Zucchero semolato

20 g di Miele di acacia

Preparazione

- Prendete gli albumi e montateli a neve con metà dello zucchero.
- Mescolate lo zucchero rimanente con i tuorli e con il miele.
- Amalgamate i due composti fra loro e aggiungete all'impasto la farina e la fecola di mais prima setacciate.

Camilla Innocenti

[I consigli di Camilla](#)

- Per la cottura: imburrate e infarinate uno stampo apposito o i singoli stampini (se volete ottenere le madeleines), versatevi il composto e cuocete a 200°C per 20 minuti.