



DOLCETTI E CR?PES

Madeleine verdi ai pistacchi

9 Novembre 2020



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
15 MIN



CALORIE
440K

NOTE
1 ORA + 15 MINUTI DI RIPOSO

INGREDIENTI

130 g di Farina 0

120 g di Burro

30 g di Pistacchi sgusciati

4 Uova

170 g di Zucchero semolato

Scorza di 1/2 arancia bio

Scorza di 1/2 limone bio

1 cucchiaio raso di T Matcha

1 cucchiaio di Lievito in polvere per dolci

Sale

PER LA DECORAZIONE

1 cucchiaio di Zucchero a velo

1 cucchiaino di T matcha

Preparazione

- Sciogliete il burro a fiamma molto bassa e fatelo intiepidire. Tritate molto finemente i pistacchi.
- Versate le uova in una ciotola capiente e frullatele per qualche secondo con le fruste elettriche. Unite un pizzico di sale, lo zucchero semolato e continuate a montare finché otterrete un composto chiaro e spumoso. Versate a filo il burro intiepidito, sempre frullando.
- Aggiungete poco alla volta la farina setacciata con il lievito; mescolateli piano al composto, dal basso verso l'alto per non smontarlo, usando una spatola. Unite i pistacchi tritati, il tè matcha, un pizzico di scorza di limone e uno di arancia, sempre mischiando delicatamente. Tenete in frigo per almeno un'ora.
- Imburrate le cavità degli stampini per madeleine (o stampini a conchiglia) nella teglia multipla apposita e trasferite in frigo per 15 minuti.
- Poi infarinate le madeleine ed eliminate la farina in eccesso, rovesciando la teglia e picchiettandola sul retro.
- Aiutandovi con due cucchiari, versate il composto negli stampini, riempiendoli fino a 2/3.
- Trasferite la teglia in forno già caldo a 200°C (funzione statica) per 8 minuti, poi abbassate a 180°C e tenete in forno per altri 7 minuti circa.
- Sfornate le madeleine, aspettate qualche minuto, toglietele dagli stampini e fatele raffreddare. Decoratele infine con zucchero a velo mescolato con tè matcha e servite.

Carla Marchetti