



## Madeleines de Fubá

### Ingredientes:

- 4 gemas
- 100g de açúcar
- 100g de fubá
- ½ colher (chá) de fermento em pó
- 4 claras batidas em neve
- ½ colher (chá) de açúcar vanile
- 1 pitada de sal
- 50g de manteiga derretida (clarificada)
- farinha de trigo para polvilhar as forminhas



### Preparo:

- Derreta a manteiga e deixe esfriar.
  - Bata as gemas com o açúcar até obter uma gemada clara, misture o fermento com o fubá e adicione à massa.
  - Acrescente as claras batidas em neve com a pitada de sal, misture com uma colher de pau, raspando o fundo da tigela.
  - Por último misture suavemente a manteiga.
  - Asse nas forminhas untadas com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
- Obs: O fubá queima muito rápido com o calor do forno.

Fonte: <http://cozinhadamarcia.uol.com.br/receitas>

