



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>