



JERNEJ KITCHEN

MAGDALENICE Z LEŠNIKI IN POMARANČO

Magdalenice z lešniki in pomarančo so krasen recept za francosko pecivo, ki je pripravljeno hitro in enostavno v pekaču. To pecivo je mehko in aromatično.

ZA	36	MAGDALENIC
PRIPRAVA:	15	MINUT
POČITEK:	30	MINUT
PEČENJE:	8	MINUT
ČAS SKUPAJ:	55	MINUT

MAGDALENICE Z LEŠNIKI IN POMARANČO

120 g masla

1 čajna žlička bio pomarančne lupinice

70 g olupljenih praženih lešnikov

30 g sladkorja, za lešnike

125 g gladke bele moke

5 g pecilnega praška

4 jajca

100 g sladkorja, za jajca

1/2 žličke vanilijeve paste

TOOLS AND EQUIPEMENT

sesekljalnik ali multipraktik

manjša skleda

večja skleda

lopatka

pekač za Magdalenice

PRIPRAVIMO SESTAVINE ZA MAGDALENICE

Maslo stopimo v kozici na štedilniku ali v intervalih v mikrovalovni pečici. V stopljeno maslo vmešamo drobno nastrgano pomarančno lupinico. V sesekljalnik damo pražene lešnike in sladkor. Zmeljemo v drobno zmes. Mešanico presejemo skozi cedilo v manjšo skledo. V isto skledo presejemo tudi gladko belo moko, pecilni prašek in ščep soli.

ZMES ZA MAGDALENICE

V večjo skledo damo jajca, sladkor in vanilijo. Stepamo 6 - 8 minut, da postane mešanica blede barve in da se zmes potroji. Med mešanjem z lopatko postopoma dodajamo suhe sestavine, da se povežejo in nastane rahla, gladka zmes. V zmes postopoma vmešamo še stopljeno in ohlajeno maslo s pomarančno lupinico.

POČITEK TESTA IN PRIPRAVA PEKAČA

Zmes postavimo za 30 minut do 2 uri v hladilnik. (za lepši rezultat in tradicionalen izgled magdalenic). Rešetko damo na sredino pečice in jo segrejemo na 200 °C. Pekač za magdalenice dobro namastimo z maslom (uporabimo čopič) in pomokamo. Odvečno moko otresemo. Dve tretjini posameznega modelčka napolnimo z maso za magdalenice. Uporabimo približno 1 žlico mase.

SPEČEMO IN POTREŽEMO

Magdalenice prestavimo v pečico kjer jih pečemo 6 - 8 minut pri 200 °C. Pečene prestavimo na rešetko, da se popolnoma ohladijo, nato jih zložimo na krožnik. Poljubno posujemo s