**Madeleine di patate dolci**

**Ingredienti per circa 20 madeleine:**

125 gr di patate dolci del Nord Carolina

2 uova grandi

50 gr di burro morbido

1 cucchiaino di scorza di arancia biologica grattugiata

125 gr di zucchero

200 gr di farina

½ cucchiaino di lievito in polvere

1 cucchiaino di zucchero a velo per spolverare la superficie

Burro e farina per lo stampo

**Procedimento:**

1. Pelate le patate dolci, tagliatele a pezzetti e cuocetele in acqua salata bollente per circa dieci minuti. Scolatele, lasciatele raffreddare bene e passatele con lo schiacciapatate facendole cadere direttamente in una ciotola. Fate raffreddare completamente la purea. Ungete le formine di uno stampo per madeleine e cospargetele di farina. Prendete le uova e separate i tuorli dagli albumi. Montate gli albumi a neve ferma.

2. Aggiungete il burro, la scorza d’arancia e lo zucchero alla purea di patate dolci. Mescolate il tutto con lo sbattitore elettrico fino a ottenere una consistenza cremosa. Aggiungete i tuorli, uno dopo l’altro, e amalgamateli bene. Unite la farina e il lievito in polvere, versateli nel composto e mescolate brevemente. Unite un terzo delle chiare montate a neve, quindi incorporate delicatamente nell’impasto i due terzi rimanenti.

3. Versate l’impasto in una tasca da pasticcere con beccuccio largo e riempite le formine dello stampo per madeleine. Infornate in forno preriscaldato a 200 °C (a 180°C se ventilato) per 10-12 minuti. Sfornate le madeleine e toglietele dallo stampo. Lavate lo stampo, ungetelo e cospargetelo di farina e versate l’impasto rimanente nelle formine. Infornate nuovamente teglia.

4. Fate raffreddare le madeleine su una griglia per dolci. Spolveratele con un leggero strato di zucchero a velo e servitele possibilmente fredde.

**Tempo di preparazione:** circa 1 ora (escluso il tempo di attesa)

**Valori nutrizionali per porzione:**

Energia: 98 kcal/410 kJ

Proteine: 2 gr

Grassi: 3 gr

Carboidrati: 15 gr