

Mandelmadeleines med chokoladeovertræk

Ingrédients

- 140g smør
- 130g sukker
- 3 æg
- 245g mel
- 8g bagepulver
- 100g mælk
- 2 til 3 dråber bitter mandel ekstrakt

Préparation

1. Madeleines, det er længe siden!
2. Denne gang har jeg givet dem smag af mandel, med en lækker chokoladeovertræk for at afslutte opskriften Som altid er opskriften meget nem og tilpasningsdygtig (du kan give dem smag af vanilje, appelsinblomst.
3.) og lave eller lade være med chokoladeovertrækket, men hemmeligheden bag madeleinerne ligger i hvileperioden i køleskabet og bagningen.
4. Det er virkelig vigtigt at skabe et termisk chok for at få en flot top, så forvarmning af ovnen til en høj temperatur er vigtigt, men du skal måske tilpasse dig din ovn og dens indstillinger for at opnå det bedste resultat
Udstyr: Sprøjteposer Sprøjte 8mm Madeleineform Ingredienser: Jeg har brugt Caribbes chokolade fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
5. Til omkring 20 madeleines (mere eller mindre afhængigt af størrelsen på dine forme): Ingredienser: smør sukker 3 æg mel bagepulver mælk 2 til 3 dråber bitter mandel ekstrakt Cirka mørk chokolade Opskrift: Smelt smørret, og lad det derefter køle af.
6. Pisk æggene med sukkeret, og tilsæt derefter mælken og den bitre mandel.
7. Tilsæt melet og bagepulveret, og afslut med det smeltede smør.
8. Sæt dejen i køleskabet i minimum 2 timer, eller gerne en hel nat.
9. Derefter fyldes madeleineformene (smurt og melet, hvis formene ikke er i silikone) til .
10. Forvarm ovnen til 230°C.
11. Bag madeleinerne, og efter 3 minutters bagning sænkes temperaturen til 180°C.
12. Fortsæt bagningen i 10 minutter.
13. Vend madeleinerne ud af formen, og rengør formene.
14. Smelt chokoladen forsigtigt, uden at overstige 40°C.
15. Pensl formene med et tyndt lag chokolade ved hjælp af en pensel, og læg derefter madeleinerne ovenpå.
16. Lad dem krystallisere, inden du vender dem ud og nyder dem!