

Marmoritaj okoladaj madeleinoj

Ingrédients

- 2 ovoj
- 80g da sukero
- 30g da lakto
- 120g da faruno
- 8g da bakpulvoro
- 110g da butero
- 1 vaniligeto + 5g da faruno
- 10g da sukero-sen kakaopulvoro

Préparation

1. u vi volas madeleinojn por la gusto-pauzo?
2. Kaj se ili estas marmorecaj kaj plenigitaj per mirma ja pasto, des pli bone!
3. La recepto estas tre facila, tamen por havi madeleinojn kun belaj montetoj vi devos esti pacienca kaj lasi la paston bone ripozi en la malvarmo. Ingrediencoj: Mi uzis la vanilon Norohy & la kakaopulvoron Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (afilita).
4. Ingrediencoj: 2 ovoj da sukero da lakto da faruno da bakpulvoro da butero 1 vaniligeto + da faruno da sukero-sen kakaopulvoro. Opcia: 4 is 5 kuleroj da mirma ja pasto. Recepto: Fandu la buteron kaj lasu in malvarmeti i.
5. Batumu la ovojn kun la sukero, poste aldonu la lakton.
6. Enkorporu la farunon kaj la bakpudron post kiam ili estos kribrigitaj, poste finu per la fandita butero.
7. Dividu la paston en du.
8. Aldonu la kakaon en la unua parto, kaj la vanilgrajnojn kun la faruno en la dua.
9. Ver u la pastojn en du po ojn por fajladon, kaj metu ilin en la fridujon por unu nokto.
10. La sekvan tagon, anta varmigu la fornon al 220°C.
11. Po u la du pastojn alterne en la buteritaj kaj farunitaj muldilojn, poste marmorecu ilin per tran ilo a dentopikilo.
12. Bakadu la madeleinojn, kaj post 3 minutoj de kuirado malaltigu la temperaturon de la forno al 180°C kaj da rigu la kuiradon dum pliaj 8 minutoj.
13. Post eliro el la forno lasu ilin malvarmeti i kaj demuldu ilin.
14. Se vi volas ilin plenigi, ver u mirma jon en po on por fajladon kaj plenigu la madeleinojn de sube.
15. Fine, uu!