

Madeleines de almendra y cobertura de chocolate

Ingrédients

- 140g de mantequilla
- 130g de azúcar
- 3 huevos
- 245g de harina
- 8g de levadura
- 100g de leche
- 2 a 3 gotas de extracto de almendra amarga

Préparation

1. ¡Hacía tiempo que no hacía madeleines!
2. Esta vez las he aromatizado con almendra, con una cobertura de chocolate muy golosa para terminar la receta. Como siempre, la receta es muy fácil y adaptable (puedes aromatizarlas con vainilla, agua de azahar...) y hacer o no la cobertura de chocolate, pero todo el secreto del abultamiento de las madeleines reside en el reposo en el refrigerador y la cocción.
3. Realmente hay que crear un choque térmico para obtener un bonito abultamiento, así que es importante precalentar el horno a una temperatura alta, pero tal vez debas adaptarte a tu horno y a sus ajustes para obtener el mejor resultado. Material: Mangas pasteleras Boquilla 8mm Molde para madeleines Ingredientes: He utilizado el chocolate Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Para unas veinte madeleines (más o menos según el tamaño de tus moldes): Ingredientes: de mantequilla de azúcar 3 huevos de harina de levadura de leche 2 a 3 gotas de extracto de almendra amarga Alrededor de 100g de chocolate negro Receta: Derrite la mantequilla, luego déjala enfriar.
5. Bate los huevos con el azúcar, luego añade la leche y la almendra amarga.
6. Incorpora la harina y la levadura, luego termina con la mantequilla derretida.
7. Pon la masa en el refrigerador durante un mínimo de 2 horas, o incluso toda la noche.
8. Luego, llena los moldes para madeleine (engrasados y enharinados si los moldes no son de silicona) hasta casi la mitad.
9. Precalienta el horno a 230°C.
10. Hornea las madeleines, luego después de 3 minutos de cocción baja la temperatura a 180°C.
11. Continúa la cocción durante 10 minutos.
12. Desmolda las madeleines, luego limpia los moldes.
13. Derrite el chocolate suavemente, sin superar los 40°C.
14. Pincela los moldes con una fina capa de chocolate con un pincel, luego coloca las madeleines encima.
15. Deja cristalizar antes de desmoldar y disfrutar.