

Madeleinas marmoleadas con chocolate

Ingrédients

- 2 huevos
- 80g de azúcar
- 30g de leche
- 120g de harina
- 8g de levadura química
- 110g de mantequilla
- 1 vaina de vainilla + 5g de harina
- 10g de cacao en polvo sin azúcar

Préparation

1. ¿Unas magdalenas para la merienda, les apetece?
2. Y si son marmoladas y rellenas de crema de chocolate, ¡mejor aún!
3. La receta es súper fácil, aunque para tener magdalenas con bonitas jorobas necesitarás ser paciente y dejar reposar bien la masa en el refrigerador. Ingredientes: Usé vainilla Norohy & cacao en polvo Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Ingredientes: 2 huevos de azúcar de leche de harina de levadura química de mantequilla 1 vaina de vainilla + de harina de cacao en polvo sin azúcar Opcional: 4 a 5 cucharadas de crema de chocolate Receta: Derrite la mantequilla y déjala templar.
5. Bate los huevos con el azúcar, luego añade la leche.
6. Incorpora la harina y la levadura tamizadas, y termina con la mantequilla derretida.
7. Divide la masa en dos.
8. Añade el cacao a la primera parte, y los granos de vainilla con la harina a la segunda.
9. Vierte las masas en dos mangas pasteleras, y colócalas en el refrigerador durante una noche.
10. Al día siguiente, precalienta el horno a 220°C.
11. Pon las dos masas alternadamente en los moldes enmantecados y enharinados, luego mármolalas con un cuchillo o un palillo.
12. Hornea las magdalenas, luego después de 3 minutos de cocción baja la temperatura del horno a 180°C y continúa la cocción por 8 minutos más.
13. Al sacar del horno, déjalas templar y luego desmóldalas.
14. Si quieres rellenarlas, vierte crema de chocolate en una manga pastelera y rellena las magdalenas por debajo.
15. ¡Finalmente, a disfrutar!