

Mantelmadeleines & suklaakuori

Ingrédients

- 140g voita
- 130g sokeria
- 3 munaa
- 245g jauhoja
- 8g leivinjauhetta
- 100g maitoa

Préparation

1. Madeleineja, siitä on pitkä aika!
2. Tällä kertaa maustoin ne mantelilla, ja lisäsin päälle herkullisen suklaakuoren ^{3/4}Kuten aina, resepti on erittäin helppo ja muunneltavissa (voit maustaa ne vaniljalla, appelsiininkukalla...) ja voit tehdä suklaakuoren tai olla tekemättä, mutta madeleinejen kohouksen salaisuus piilee jääkaapissa levättämisessä ja paistamisessa.
3. On todella tärkeää luoda lämpöshokki, jotta saat kauniin kohouksen, joten uunin esilämmittäminen korkeassa lämpötilassa on tärkeää, mutta saatat joutua sopeutumaan omaan uuniisi ja sen asetuksiin parhaan tuloksen saavuttamiseksi Tarvikkeet: Pursotuspussit 8 mm tyllä Madeleine-vuoka Ainekset: Käytin Valrhonan Caraïbes-suklaata: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (kumppanuus).
4. Noin 20 madeleinea (enemmän tai vähemmän vuokien koosta riippuen): Ainekset: voita sokeria 3 munaa jauhoja leivinjauhetta maitoa 2-3 tippaa karvasmanteliuutetta Noin tummaa suklaata Ohje: Sulata voi ja anna sen jäähtyä.
5. Vatkaa munat sokerin kanssa, lisää sitten maito ja karvasmanteli.
6. Sekoita jauhot ja leivinjauhe, ja lisää lopuksi sulatettu voi.
7. Laita taikina jääkaappiin vähintään 2 tunniksi, mieluiten koko yöksi.
8. Täytä madeleine-vuokien (voitelemattomien ja jauhottamattomien, jos ne eivät ole silikonisia) ^{3/4}Käyteen.
9. Esilämmitä uuni 230°C:seen.
10. Paista madeleineja, ja kolmen minuutin kuluttua alenna lämpötila 180°C:seen.
11. Jatka paistamista 10 minuuttia.
12. Kumoa madeleinet ja puhdista vuoat.
13. Sulata suklaa varovasti, ylittämättä 40°C.
14. Voitele vuoat ohuella suklaakerroksella siveltimen avulla, ja aseta madeleinet päälle.
15. Anna kiteytyä ennen kumoamista ja nauttimista!