

Madeleine Marmer Cokelat

Ingrédients

- 2 telur
- 80g gula
- 30g susu
- 120g tepung
- 8g baking powder
- 110g mentega
- 1 batang vanili + 5g tepung
- 10g coklat bubuk tanpa gula

Préparation

1. Apa kalian tertarik dengan madeleine untuk camilan?
2. Dan jika mereka berpola marmer dan diisi dengan pasta coklat, itu lebih baik lagi!
3. Resepnya sangat mudah, tetapi untuk mendapatkan madeleine dengan gelembung yang indah, kalian harus bersabar dan membiarkan adonan beristirahat di tempat yang dingin. Bahan-bahan: Saya menggunakan vanili Norohy & coklat bubuk Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Bahan-bahan: 2 telur gula susu tepung baking powder mentega 1 batang vanili + tepung coklat bubuk tanpa gula Opsional: 4 hingga 5 sendok makan pasta coklat Resep: Lelehkan mentega lalu biarkan sampai hangat.
5. Kocok telur dengan gula, lalu tambahkan susu.
6. Tambahkan tepung dan baking powder yang telah diayak, lalu selesaikan dengan mentega yang telah meleleh.
7. Bagi adonan menjadi dua.
8. Tambahkan coklat dalam bagian pertama, dan biji vanili dengan tepung di bagian kedua.
9. Tuangkan adonan ke dalam dua kantong pipa, lalu letakkan di lemari es semalaman.
10. Keesokan harinya, panaskan oven pada suhu 220°C.
11. Pipa kedua adonan secara bergantian ke dalam cetakan yang sudah diolesi mentega dan ditaburi tepung, lalu pola marmer menggunakan pisau atau tusuk gigi.
12. Panggang madeleine, lalu setelah 3 menit panggang turunkan suhu oven menjadi 180°C dan lanjutkan memanggang selama 8 menit lagi.
13. Setelah dari oven, biarkan mereka menjadi hangat lalu keluarkan dari cetakan.
14. Jika kalian ingin mengisinya, tuangkan pasta coklat ke dalam kantong pipa dan isi madeleine dari bagian bawah.
15. Akhirnya, nikmati!