

Madeleine marmorizzate al cioccolato

Ingrédients

- 2 uova
- 80g di zucchero
- 30g di latte
- 120g di farina
- 8g di lievito chimico
- 110g di burro
- 1 bacca di vaniglia + 5g di farina
- 10g di cacao in polvere senza zucchero

Préparation

1. Delle madeleine per la merenda, vi va?
2. E se sono marmorizzate e farcite con crema spalmabile, è ancora meglio!
3. La ricetta è super facile, ma per ottenere delle madeleine con delle belle gobbetto dovrete essere pazienti e lasciare riposare bene l'impasto al fresco. Ingredienti: Ho utilizzato la vaniglia Norohy & il cacao in polvere Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Sciogliere il burro e lasciarlo intiepidire.
5. Sbattere le uova con lo zucchero, quindi aggiungere il latte.
6. Incorporare la farina e il lievito setacciati, quindi finire con il burro fuso.
7. Dividere l'impasto in due.
8. Aggiungere il cacao nella prima parte, e i semi di vaniglia con la farina nella seconda.
9. Versare gli impasti in due sac à poche, quindi metterle in frigorifero per una notte.
10. Il giorno successivo, preriscaldare il forno a 220°C.
11. Alternare gli impasti nei stampi imburrati e infarinati, quindi marmorizzarli con un coltello o uno stecchino.
12. Infornare le madeleine, quindi dopo 3 minuti di cottura abbassare la temperatura del forno a 180°C e proseguire la cottura per altri 8 minuti.
13. Una volta sfornate, lasciarle intiepidire quindi toglierle dagli stampi.
14. Se volete farcirle, versate della crema spalmabile in una sac à poche e riempite le madeleine dal fondo.
15. Infine, gustatele!