

# Amandelmadeleines met chocoladecoating

## Ingrédients

- 140g boter
- 130g suiker
- 3 eieren
- 245g bloem
- 8g bakpoeder
- 100g melk
- 2 tot 3 druppels bittere amandelextract

## Préparation

1. Madeleines, het is al een tijdje geleden!
2. Deze keer heb ik ze op smaak gebracht met amandel, met een heerlijke chocoladecoating om het recept af te maken. Zoals altijd is het recept heel eenvoudig en aanpasbaar (je kunt ze op smaak brengen met vanille, oranjebloesemwater...) en de chocoladecoating maken of niet, maar het geheim van de bult van de madeleines ligt in de rust in de koelkast en de cuisson.
3. Je moet echt een thermische schok creëren om een mooie bult te krijgen, dus het voorverwarmen van de oven op een hoge temperatuur is belangrijk, maar je moet misschien je oven en de instellingen aanpassen om het beste resultaat te krijgen. Materiaal : Spuitzakken Spuitmondje 8mm Madeleinevorm Ingrediënten : Ik heb de Caraïbes chocolade van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affiliate).
4. Voor ongeveer twintig madeleines (meer of minder afhankelijk van de grootte van je vormen) : Ingrediënten : boter suiker 3 eieren bloem bakpoeder melk 2 tot 3 druppels bittere amandelextract Ongeveer pure chocolade Recept : Smelt de boter en laat deze afkoelen.
5. Klop de eieren met de suiker, voeg dan de melk en de bittere amandel toe.
6. Voeg de bloem en het bakpoeder toe en eindig met de gesmolten boter.
7. Zet het deeg minimaal 2 uur in de koelkast, of een hele nacht.
8. Vul vervolgens de madeleinevormpjes (boter en bloem als de vormen niet van silicone zijn) tot  $\frac{3}{4}$ ol.
9. Verwarm de oven voor op 230°C.
10. Plaats de madeleines in de oven en verlaag na 3 minuten de temperatuur naar 180°C.
11. Bak nog 10 minuten verder.
12. Haal de madeleines uit de vormen en maak de vormen schoon.
13. Smelt de chocolade voorzichtig, zonder 40°C te overschrijden.
14. Bestrijk de vormen met een dunne laag chocolade met een kwastje en plaats de madeleines erop.
15. Laat kristalliseren voordat je ze uit de vormen haalt en geniet ervan!