

Mandelmadeleines med sjokoladebelegg

Ingrédients

- 140g smør
- 130g sukker
- 3 egg
- 245g mel
- 8g bakepulver
- 100g melk
- 2 til 3 dråper bitter mandel ekstrakt

Préparation

1. Madeleiner, det var lenge siden!
2. Denne gangen har jeg smaksatt dem med mandel, med et deilig sjokoladebelegg for å avslutte oppskriften. Som alltid er oppskriften veldig enkel og tilpassbar (du kan smakssette dem med vanilje, appelsinblomst...) og lage eller ikke lage sjokoladebelegget, men hemmeligheten bak den fine toppen på madeleiner ligger i hvilen i kjøleskapet og steking.
3. Det er virkelig viktig å skape et termisk sjokk for å få en fin topp, så forvarming av ovnen til en høy temperatur er viktig, men du må kanskje tilpasse deg ovnen din og innstillingene for å oppnå best mulig resultat. Utstyr: Sprøyteposer Sprøyte 8mm Madeleineform Ingredienser: Jeg har brukt Caraïbes sjokolade fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
4. For omtrent tjue madeleiner (mer eller mindre avhengig av størrelsen på formene dine): Ingredienser: smør sukker 3 egg mel bakepulver melk 2 til 3 dråper bitter mandel ekstrakt Omtrent mørk sjokolade Oppskrift: Smelt smøret, og la det deretter avkjøles.
5. Pisk eggene med sukkeret, og tilsett deretter melk og bitter mandel.
6. Bland inn melet og bakepulveret, og avslutt med det smeltede smøret.
7. Sett deigen i kjøleskapet i minimum 2 timer, eller helst en hel natt.
8. Deretter fyller du madeleineformene (smurt og melet hvis formene ikke er i silikon) til .
9. Forvarm ovnen til 230°C.
10. Sett inn madeleiner, og etter 3 minutters steking, senk temperaturen til 180°C.
11. Fortsett steking i 10 minutter.
12. Ta madeleinerne ut av formen, og rengjør formene.
13. Smelt sjokoladen forsiktig, uten å overstige 40°C.
14. Pensle formene med et tynt lag sjokolade med en pensel, og plasser deretter madeleinerne oppå.
15. La dem krystallisere før du tar dem ut av formen og nyter!