

Marmurkowe magdalenki z czekolad

Ingrédients

- 2 jajka
- 80g cukru
- 30g mleka
- 120g maki
- 8g proszku do pieczenia
- 110g masła
- 1 łyżeczka wanilii + 5g maki
- 10g kakao w proszku bez cukru

Préparation

1. Czy masz ochotę na magdalenki na podwieczorek?
2. A jeśli lubisz marmurkowe i nadziewane kremem do smarowania, to jeszcze lepiej!
3. Przepis jest bardzo łatwy, ale jeśli chcesz uzyskać magdalenki z ładnymi garbikami, musisz być cierpliwy i dobrze schłodzić ciasto. Składniki: Użyj 1 łyżeczki wanilii i kakao w proszku Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całą stronę (partnerski).
4. Składniki: 2 jajka, cukier, mleko, maki, proszek do pieczenia, masło, łyżeczka wanilii + maki, kakao w proszku bez cukru. Opcjonalnie: 4 do 5 łyżeczek stoowych kremu do smarowania. Przepis: Rozpuść masło, a następnie pozostaw do ostygnięcia.
5. Ubij jajka z cukrem, następnie dodaj mleko.
6. Dodaj przesiane maki i proszek do pieczenia, a na końcu dodaj roztopione masło.
7. Podziel ciasto na pół.
8. Dodaj kakao do pierwszej części, a ziarną wanilii z makią do drugiej.
9. Wlej ciasto do dwóch rękawów cukierniczych, a następnie włóż je na noc do lodówki.
10. Następnego dnia rozgrzej piekarnik do 220°C.
11. Wydobądź ciasto naprzemiennie w natłuszczonych i posypanych makią formach, a następnie wymieszaj je za pomocą łyżki lub wykałaczki.
12. Włóż magdalenki do piekarnika, a po 3 minutach pieczenia obniż temperaturę do 180°C i kontynuuj pieczenie jeszcze przez 8 minut.
13. Po wyjściu z piekarnika, pozostaw do ostygnięcia, a następnie wyjmij z formy.
14. Jeśli chcesz je nadziwać, wlej krem do smarowania do rękawa cukierniczego i napełnij magdalenki od dołu.
15. Na koniec, smacznego!