

Madeleines de amêndoa com casca de chocolate

Ingrédients

- 140g de manteiga
- 130g de açúcar
- 3 ovos
- 245g de farinha
- 8g de fermento
- 100g de leite
- 2 a 3 gotas de extrato de amêndoa amarga

Préparation

1. Faz tempo que não faço madeleines!
2. Desta vez, eu as aromatizei com amêndoa, com uma camada de chocolate bem gostosa para finalizar a receita. Como sempre, a receita é muito fácil e adaptável (você pode aromatizá-las com baunilha, flor de laranjeira).
3.) e fazer ou não a camada de chocolate, mas todo o segredo do "bum" das madeleines está no descanso na geladeira e na cocção.
4. É realmente necessário criar um choque térmico para ter um bonito "bum", então o pré-aquecimento do forno a uma temperatura alta é importante, mas talvez você precise se adaptar ao seu forno e suas configurações para obter o melhor resultado. Material: Mangas de confeitar Bico 8mm Forma para madeleines
Ingredientes: Eu usei o chocolate Caraíbes da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Para cerca de 20 madeleines (mais ou menos dependendo do tamanho das suas formas):
Ingredientes: de manteiga de açúcar 3 ovos de farinha de fermento de leite 2 a 3 gotas de extrato de amêndoa amarga
Cerca de de chocolate amargo
Receita: Derreta a manteiga e deixe esfriar.
6. Bata os ovos com o açúcar, depois adicione o leite e a amêndoa amarga.
7. Incorpore a farinha e o fermento, e finalize com a manteiga derretida.
8. Coloque a massa na geladeira por no mínimo 2 horas, ou até uma noite inteira.
9. Em seguida, preencha as formas de madeleine (untadas e enfarinhadas se as formas não forem de silicone) até .
10. Pré-aqueça o forno a 230°C.
11. Coloque as madeleines no forno e, após 3 minutos de cocção, reduza a temperatura para 180°C.
12. Continue a cocção por 10 minutos.
13. Desenforme as madeleines e limpe as formas.
14. Derreta o chocolate lentamente, sem ultrapassar 40°C.
15. Pincele as formas com uma fina camada de chocolate, depois coloque as madeleines por cima.
16. Deixe cristalizar antes de desenformar e saborear!