

Madalenas marmorizadas de chocolate

Ingrédients

- 2 ovos
- 80g de açúcar
- 30g de leite
- 120g de farinha
- 8g de fermento em pó
- 110g de manteiga
- 1 fava de baunilha + 5g de farinha
- 10g de cacau em pó sem açúcar

Préparation

1. : 2 ovos de açúcar de leite de farinha de fermento em pó de manteiga 1 fava de baunilha + de farinha de cacau em pó sem açúcar Opcional: 4 a 5 colheres de sopa de creme de avelã Recette : Derreta a manteiga e deixe esfriar.
2. Bata os ovos com o açúcar, depois adicione o leite.
3. Incorpore a farinha e o fermento peneirados, depois termine com a manteiga derretida.
4. Divida a massa em duas.
5. Adicione o cacau na primeira parte e os grãos de baunilha com a farinha na segunda.
6. Coloque as massas em dois sacos de confeitar, depois coloque-os na geladeira durante a noite.
7. No dia seguinte, pré-aqueça o forno a 220°C.
8. Nozes as duas massas alternadamente nas formas untadas e enfarinhadas, depois marbre-as com a ajuda de uma faca ou palito.
9. Asse as madeleines, então após 3 minutos de cozimento reduza a temperatura do forno para 180°C e continue a cozer por mais 8 minutos.
10. Quando sair do forno, deixe esfriar e desenforme.
11. Se quiser recheá-los, coloque o creme de avelã em um saco de confeitar e recheie as madeleines por baixo.
12. Por último, desfrute!