

Mandelmadeleines med chokladskal

Ingrédients

- 140g smör
- 130g socker
- 3 ägg
- 245g mjöl
- 8g bakpulver
- 100g mjölk
- 2 till 3 droppar bittermandel-extrakt

Préparation

1. Madeleines, det var länge sedan!
2. Den här gången har jag smaksatt dem med mandel, med ett läckert chokladskal för att avsluta receptet. Som alltid är receptet mycket enkelt och anpassningsbart (du kan smaksätta dem med vanilj, apelsblomma.
3.) och göra eller inte göra chokladskalet, men hemligheten bakom madeleinerna ligger verkligen i vilan i kylskåpet och gräddningen.
4. Det är viktigt att skapa en termisk chock för att få en fin bulge, så förvärmningen av ugnen till en hög temperatur är viktig, men du kanske måste anpassa dig till din ugn och dess inställningar för att få det bästa resultatet. Utrustning: Spritsar Sprits 8mm Madeleineformar Ingredienser: Jag har använt Caraïbes choklad från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
5. För cirka 20 madeleines (mer eller mindre beroende på storleken på dina formar): Ingredienser: smör socker 3 ägg mjöl bakpulver mjölk 2 till 3 droppar bittermandel-extrakt Cirka mörk choklad Recept: Smält smöret, låt det sedan svalna.
6. Vispa äggen med sockret, tillsätt sedan mjölken och bittermandeln.
7. Blanda i mjölet och bakpulvret, avsluta med det smälta smöret.
8. Låt degen vila i kylskåpet i minst 2 timmar, eller helst en hel natt.
9. Fyll sedan madeleineformarna (smorda och mjölade om formarna inte är i silikon) till .
10. Förvärm ugnen till 230°C.
11. Grädda madeleines, efter 3 minuters gräddning sänk temperaturen till 180°C.
12. Fortsätt grädda i 10 minuter.
13. Vänd ut madeleines, rengör sedan formarna.
14. Smält chokladen försiktigt, utan att överstiga 40°C.
15. Pensla formarna med ett tunt lager choklad med hjälp av en pensel, placera sedan madeleines ovanpå.
16. Låt kristallisera innan du vänder ut dem och njuter!