

Marmorerade madeleinekakor med choklad

Ingrédients

- 2 ägg
- 80g socker
- 30g mjölk
- 120g mjöl
- 8g bakpulver
- 110g smör
- 1 vaniljstång + 5g mjöl
- 10g osötat kakaopulver

Préparation

1. Vill ni ha madeleinekakor till mellanmål?
2. Och om de är marmorerade och fyllda med pålaggschoklad, är det ännu bättre!
3. Receptet är superenkelt, men för att få madeleinekakor med fina toppar måste du vara tålmodig och låta smeten vila i kylan. Ingredienser: Jag använde vanilj från Norohy & kakaopulver från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
4. Ingredienser: 2 ägg socker mjölk mjöl bakpulver smör 1 vaniljstång + mjöl osötat kakaopulver
Valfritt: 4 till 5 matskedar pålaggschoklad Recept: Smält smöret och låt det svalna.
5. Vispa äggen med sockret, tillsätt sedan mjölken.
6. Tillsätt det siktade mjölet och bakpulvret, avsluta sedan med det smälta smöret.
7. Dela smeten i två delar.
8. Tillsätt kakaon i den första delen och vaniljkorn och mjöl i den andra.
9. Häll smeterna i två spritspåsar och ställ dem sedan i kylan över natten.
10. Nästa dag, förvärm ugnen till 220°C.
11. Spritsa de två smeterna omväxlande i smorda och mjölade formar, marmorera dem sedan med hjälp av en kniv eller tandpetare.
12. Grädda madeleinekakorna, efter 3 minuter sänker du ugnstemperaturen till 180°C och fortsätter att grädda för ytterligare 8 minuter.
13. När du tar ut dem ur ugnen, låt dem svalna något och lossa dem sedan från formarna.
14. Om du vill fylla dem, lägg pålaggschokladen i en spritspåse och fyll madeleinekakorna underifrån.
15. Slutligen, njut!