

# Madeleine ya Kushiriki (Ngano Tamuu)

## Ingrédients

- 120g ya mayai
- 100g ya sukari ya kawaida
- 35g ya maziwa
- 125g ya unga
- 5g ya baking powder
- 160g ya siagi
- 300g ya sukari ya icing
- 150g ya juisi ya machungwa safi

## Préparation

1. Kwa ajili ya kifungua kinywa, nini bora kuliko madeleine ndogo ndogo?
2. Zinapokula pamoja na chai, juisi ya matunda, jamu au bila chochote, zinawafurahisha kila mtu :-)  
Nimechukua tena mapishi kutoka kwa kitabu A la Folie cha Raphaële Marchal, yenye mapishi ya Fabrice le Bourdat wa pâtisserie Blé Sucré, na nimeandaa madeleine za kawaida ndogo, pamoja na signature yake ya madeleine, kubwa ikiwa na icing ya machungwa (madeleine du partage).
3. Kwenye unga wa madeleine niliongeza pia kidogo ya vanilla unga, lakini kulingana na ladha yako unaweza kuongeza (au la) unachotaka.
4. Yeyusha siagi na uiruhusu ipoe kidogo.
5. Piga mayai na sukari ili kuyafanya meupe, kisha ongeza kwa utaratibu maziwa, unga uliosafishwa, baking powder, na siagi.
6. Weka unga kwenye friji kwa usiku mmoja.
7. Siku inayofuata, paka siagi na unga kwenye mold yako (au hapana, kama unatumia silicone).
8. Mimina ndani unga (usijaze kabisa mold, ili kuepuka kuona unga wako ukitoka nje ya mold).
9. Sehemu ngumu ya maandalizi ya madeleine inafika, yaani kupikia.
10. Ninakupa hapa muda na joto lililotolewa kwenye kitabu: pre-heat oven hadi 210°C, wakati oven ni moto ingiza, kisha shusha oven hadi 160°C kwa muda wa dakika 25 hadi 30.
11. Unapaswa kujua kwamba ni mshtuko wa joto kati ya unga (baridi) na oven (moto sana) unaowezesha madeleine kuunda nundu nzuri.
12. Kwa upande wangu, nikiwa na oven ya gesi ya zamani kidogo, joto lililotajwa kwenye kitabu halikunipa madeleine zenye nundu kwa mara ya kwanza, na hatimaye nilipaswa kuziingiza kwa takribani 280°C hadi nundu ilipoundwa kabla ya kushusha hadi 180-200°C kwa ajili ya kumalizia kupika.
13. Yote haya ni kukwambia kwamba joto la oven ni muhimu ili kuwa na madeleine nzuri, na kulingana na oven yako unaweza kuhitaji majaribio 2 au 3 kabla ya kujua njia bora ya kupika :-). Mara madeleine zikishaiva, subiri zikapate kidogo kabla ya kuzitoa kwenye mold, kisha andaa icing ikiwa inahitajika.
14. Vipimo hivi ndivyo vilivyo kwenye kitabu, kwangu mimi niliamua kuandaa 1/3 ya kiasi hiki, ambacho kwa ladha yangu kilitosha ku-icing madeleine kubwa.
15. Ilikuwa na ladha nzuri ya machungwa na icing iliyo na crust na inayeyuka bila kuwa tamu sana.
16. Unahitaji tu kuchanganya sukari na juisi ya machungwa, kisha kumimina icing juu ya madeleine joto/joto.