

Madeleines za marble na chokoleti

Ingrédients

- 80g ya sukari
- 30g ya maziwa
- 120g ya unga
- 8g ya chachu ya unga
- 110g ya siagi
- 1 kijiti cha vanilla + 5g ya unga
- 10g ya kakao unga bila sukari

Préparation

1. Madeleine kwa ajili ya kifungua kinywa, unasemaje?
2. Na ikiwa zimechanikwa na zikiwemo za ndani na siagi ya kujipaka, ni bora zaidi!
3. Mapishi haya ni mepesi sana, lakini ili kuwa na madeleine zenye vichwa vizuri utahitaji kuwa na subira na kuwaacha mchanganyiko kupumzika kwenye baridi Viungo: Nimetumia vanilla Norohy & kakao unga Valrhona : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (inahusiana).
4. Viungo: Mayai 2 ya sukari ya maziwa ya unga ya chachu ya unga ya siagi 1 kijiti cha vanilla + ya unga ya kakao unga bila sukari Hiari: vijiko 4 hadi 5 vya supu vya siagi ya kujipaka Mapishi: Yayeyusha siagi kisha iache ipoe.
5. Piga mayai na sukari, kisha ongeza maziwa.
6. Changanya unga na chachu iliyopimwa, kisha maliza na siagi iliyoyayushwa.
7. Gawanya mchanganyiko katika sehemu mbili.
8. Ongeza kakao katika sehemu ya kwanza, na punje za vanilla na unga katika sehemu ya pili.
9. Mimina michanganyiko hiyo katika mifuko miwili ya kupaka, kisha weka kwenye friji kwa usiku mmoja.
10. Siku inayofuata, washa oveni hadi 220°C.
11. Paka michanganyiko miwili kwa mbadala kwenye molds zilizopakwa siagi na unga, kisha iweke marumaru kwa kutumia kisu au meno ya kuvutia.
12. Weka madeleines kwenye oveni, kisha baada ya dakika 3 za kupika shusha joto la oveni hadi 180°C na endelea kupika kwa dakika 8 zaidi.
13. Katika kutoka kwenye oveni, ziache zipoe kidogo kisha zitolee kwenye molds.
14. Ikiwa unataka kujaza, mimina siagi ya kujipaka kwenye mfuko wa kupaka na jaza madeleines kutoka chini.
15. Hatimaye, furahia!