

Mermer desenli çikolatalı madeleine kekler

Ingrédients

- 2 yumurta
- 80g eker
- 30g süt
- 120g un
- 8g kabartma tozu
- 110g tereya ı
- 1 vanilya ubu u + 5g un
- 10g ekersiz kakao tozu

Préparation

1. ay saati için madeleine yapmaya ne dersiniz?
2. Ve e er mermerli ve sürülebilir çikolata kreması ile doluysa, daha da iyi!
3. Tarif çok kolay, ancak güzel kabarık madeleines için sabırlı olmanız ve hamuru buzdolabında bekletmeniz gerekecek Malzemeler: Norohy vanilyası & Valrhona toz kakao kullandım: tüm site boyunca %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantılı).
4. Tereya ını eritin ve ılımaya bırakın.
5. Yumurta ve ekeri çırpın, ardından sütü ekleyin.
6. Elenmi un ve kabartma tozunu karı tırın, ardından eritilmi tereya ı ile tamamlayın.
7. Hamuru ikiye bölün.
8. Birincisine kakaoyu, ikincisine vanilya tohumlarını ve unu ekleyin.
9. Hamurları sıkma torbalarına koyun ve bir gece buzdolabında bekletin.
10. Ertesi gün, fırını 220°C'ye önceden ısıtın.
11. Ya lanmı ve unlanmı kalıplara sırayla iki hamuru sıkarak koyun, ardından bir bıçak veya kürdan ile mermer desen yapın.
12. Madeleinelere fırına verin, 3 dakika pi irdikten sonra fırın sıcaklı ını 180°C'ye dü ürün ve 8 dakika daha pi irin.
13. Fırından çıkardıktan sonra biraz so umaları için bekletin ve ardından kalıptan çıkarın.
14. E er doldurmak isterseniz, sıkma torbasına sürülebilir çikolata kreması koyun ve madeleinelere alttan doldurun.
15. Son olarak afiyetle yiyin!