



Madlene cu ciocolată

Steps: 8

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

120 g	ciocolată neagră	3	ouă
100 g	făină	120 g	zahăr tos
100 g	unt	1	plic de zahăr vanilat
2 linguri	praf de copt		zahăr pudră

Instructions

O madlenă franțuzească și-a dat întâlnire cu prietena ei, ciocolata. Ce-a ieșit? O rețetă rapidă și deosebit de delicioasă.

Pasul 1. Se preîncălzește cuptorul la 180°C.

Pasul 2. Se topesc ciocolata și untul la foc mic și se lasă la răcit.

Pasul 3. Se bat ouăle și zahărul până când amestecul devine alb.

Pasul 4. Se încorporează făina, praful de copt și zahărul vanilat și se amestecă ușor cu o spatulă.

Pasul 5. Se adaugă ciocolata și untul topit peste compoziție.

Pasul 6. Se lasă aluatul la rece cel puțin două ore.

Pasul 7. Se pregătește tava pentru madlene cu unt și făină, apoi se toarnă aluatul, având grijă să nu se umple complet formele.

Pasul 8. Se coc timp de 15 minute, apoi se lasă la răcit și se pudrează cu zahăr.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie: