

Chocolade Madeleines / Chocolate Madeleines



Boodschappenlijst

100 gram gesmolten boter

2 vrije uitloop bio-eieren (kamertemp.)

100 gram fijne suiker

1 theelepel vanille-extract

100 gram patent bloem

20 gram cacao

1 theelepel bakpoeder

30 ml volle melk

1 eetlepel boter, invetten bakvorm

1 eetlepel cacao, bestuiven bakvorm

75 gram Tony's chocolade, in stukjes

25 gram witte Tony's chocolade, in stukje

Zo maak je 18 chocolade Madeleines

Snij de boter in blokjes, smelt het en laat het afkoelen.

Doe eieren en suiker in een grote kom, klop ze in 5 minuten op medium snelheid dik en schuimig.

Verlaag de snelheid, voeg melk en vanille-extract toe en meng het er kort door.

Zeef bloem, cacao en bakpoeder in een andere kom en roer het door elkaar.

Doe het eimengsel er bij en vouw het voorzichtig in met een spatel.

Giet langzaam de gesmolten boter erbij en spatel het ook voorzichtig door het mengsel.

Verwarm de oven voor op 180°C

Vet de bakvorm in met boter en zeef er wat cacaopoeder, klop de overtollig cacao af.

Vul elk kuiltje met 1 eetlepel beslag maar strijk het beslag niet glad!

Schuif de bakvorm in de oven en bak de cakejes 8 - 10 minuten, controleer ze na 8 minuten.

Als de madeleines terugveren als je er op drukt zijn ze gaar of steek er een prikker in.

Laat de Madeleines een paar minuten afkoelen in de vorm op een rooster.

Neem ze dan uit de vorm en laat ze helemaal afkoelen.

Smelt de chocolade au bain marie en dip de helft van de madeleines tot de helft in de chocolade.

Zet de cakejess op een rooster dat op bakpapier staat en laat de chocolade harden.

Sprenkel witte chocolade over de andere helft en wacht tot het ook hard is.

Geniet meteen van je Madeleines!

Chocolade Madeleines / Chocolate Madeleines



Shopping list

100g melted butter

2 free range organic eggs (room temperature)

100g caster sugar

1 teaspoon vanilla extract

100g plain flour (all-purpose)

20g Dutch unsweetened cocoa

1 teaspoon baking powder

30 ml whole milk

1 tablespoon butter, to prepare the tin

1 tablespoon cocoa, for the baking tin

75g Tony's chocolate, chopped

25g white chocolate, chopped

How to make 18 chocolate Madeleines

Place eggs and sugar in a mixer bowl and beat on medium speed for 5 minutes, until frothy.

Decrease the speed to low, add the milk and vanilla extract and mix briefly until combined.

Sift flour, cocoa and baking powder in another bowl and stir together briefly.

Slowly pour in the melted butter and gently fold it in, using a spatula.

Pre-heat the oven to 180°C

Grease the baking tin with butter and sift some cocoa powder over it, tapping off any excess.

Fill each well with 1 tablespoon of batter but do not level the batter out.

Place the baking tin in the oven and bake for 8 - 10 minutes, check after 8 minutes,.

The Madeleines should be springy to the touch or stick in a skewer then remove from the oven.

Allow the cakes to cool in the tin on a wire rack for a couple of minutes.

Then remove them from the tin and allowing them to cool completely.

Melt the chocolate au bain marie and dip half of the Madeleines half way into the chocolate.

Place the cakes on a wire rack on baking paper to let the chocolate set.

Drizzle white chocolate over the other half of the cakes and wait for the chocolate to set again.

Enjoy your Madeleines right away!