

Madeleines od Čokolade i Naranče Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme pečenja : 15 minuta

Spremno za 35 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Glatko brašno 70g
- Kakao prah 20g
- Prašak za pecivo 2g
- Šećer 100g
- Jaja 100g (2 jaja srednje veličine)
- Maslac, otopljeni 100g
- Korica jedne naranče
- Maslac i brašno za premazivanje kalupa

Upute

1. U zdjelu prosijte suhe sastojke – brašno, kakao prah i prašak za pecivo.
2. U drugoj zdjeli promiješajte jaja sa šećerom i koricom naranče. Umiješajte otopljeni maslac i miješajte dok smjesa ne postane homogena.
3. Umiješajte suhe sastojke.
4. Pripremite kalupe – premažite ih otopljenim maslacem dva puta, pa ih pospite brašnom.
5. Istisnite smjesu u kalupe.
6. Pecite Madeleines na 200°C otprilike 12-15 minuta, dok se ne vrate u početni oblik nakon što ih pritisnete prstom.
7. Kada su gotovi odmah ih prebacite na rešetku i pospite ih šećerom u prahu.