Мадлен с клубникой и миндалем

(4 июня 2014)

Увидела эти мадленки и так захотелось опробовать клубнику в выпечке. Танечка **tania_bondarets** считается королевой мадленок, согласна с этим титулом полностью, и поэтому с удовольствием учусь у нее. Танюшка, большое спасибо за рецепт, это такие нежные мадленки с кусочками клубники - я готова их есть и есть. Это очень вкусно и ОЧЕНЬ быстро.

Рецепт несу Лиле **liligorina** на ее ФМ "Я жду гостей!".
А также поддержу Олю **olga_ro** и несу на ее ФМ "Романтикой пронизан летний вечер".


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Ингредиенты:

2 яйца

80 г сахара

80 г муки

80 г растопленного сливочного масла

соль

0.5 ч.л. разрыхлителя

4 крупные клубники (я порезала крупно, можно и помельче)

10 г миндальных лепестков

Приготовление:

Взбить яйца с сахаром и солью до плотного светлого состояния. Добавить

растопленное сливочное масло. Перемешать. Всыпать муку с разрыхлителем, перемешать.
Нарезать клубнику кусочками, вмешать в тесто.
Выложить тесто в формочки, посыпать сверху миндальными лепестками.
Выпекать в разогретой до 270С духовке 4 минуты, а потом снизить до 210 и выпекать еще 4 минуты. У меня нет термометра, поэтому я выпекала в хорошо разогретой духовке 8-10 минут до золотистого цвета. Остудить и вынуть из формочек.

Комментарии (32)

sago_cuisine 3 июня 2014 20:58

выглядит и звучит очень аппетитно!

eastflower 3 июня 2014 21:31

Светочка, спасибо! Я впервые опробовала клубнику в тесте, не считая, тарта. Мне понравилась.

olga_ro 3 июня 2014 20:59

Они просто прелестны! :) супер!

eastflower 3 июня 2014 21:32

Спасибо! Нам тоже очень понравились.

three_passions 3 июня 2014 21:47

Очень соблазнительно звучит и выглядит! Я как раз думала, какие еще попробовать мадленки испечь. А тут такой чудесный рецепт :)

eastflower 3 июня 2014 22:02

Мариночка, спасибо! Они мне тоже с первого раза приглянулись, оказались очень вкусными. Буду рада, если и тебе понравятся.

margeriten26 4 июня 2014 00:37

О, прелестные мадленки! Я тоже собираюсь их печь.

eastflower 4 июня 2014 00:39

Леночка, спасибо! Очень рекомендую, вкусные.

tania_bondarets 4 июня 2014 00:37

хорошенькие такие) здорово!

eastflower 4 июня 2014 00:39

Танечка, спасибо за рецепт!Очень понравились.

tania_bondarets 4 июня 2014 00:40

я очень рада)))

liligorina 4 июня 2014 01:33

Очень аппетитно и романтично выглядят :-)

eastflower 4 июня 2014 08:52

Лиля, спасибо! Ушли прямо быстро, очень нежные.

zuzu38 4 июня 2014 01:34

У тебя рецепт классный!Легко запомнить. У меня в очереди с сушеной клюквой.

eastflower 4 июня 2014 08:59

Да, легко запоминается. А главное - нежные такие получаются. Буду рада ,если воспользуешься.

vsetajnoejavnoe 4 июня 2014 09:44

мадлены от Лены :) симпатичные!

eastflower 4 июня 2014 09:49

Викуль, спасибо! Они аткими вкусными оказались, нежнючие.

zalevchik 4 июня 2014 10:38

Какие аппетитные и такие летние! А я вот мадлен ещё никогда не пекла.

eastflower 4 июня 2014 11:49

Спасибо! Обязательно попробуй, влюбишься в них с первого укуса. Они очень нежные получаются.

agro_al 4 июня 2014 15:46

я всегда буду вспоминать мадлены на твоем мастер-классе… невероятно вкусные!

eastflower 4 июня 2014 22:12

Спасибо тебе за поддержку на первом занятии. Мне было очень приятно, и советы твои помогли.

flamebelle 4 июня 2014 20:34

Какие они нежные!!! Просто чудо! очень хочу!

eastflower 4 июня 2014 22:11

Спасибо! Буду рада, если пригодится.

sunpolina 5 июня 2014 11:04

Восхитительные!! Тоже на них запала :))

eastflower 5 июня 2014 11:06

Спасибо большое! Тебе понравятся, они такие вкусные!

halynatykhoruk 5 июня 2014 20:14

срочно надо искать форму для мадленок.хочу…….

eastflower 5 июня 2014 20:20

Галечка, чувствую, раззодорила я тебя :-))

halynatykhoruk 5 июня 2014 20:26

не поверишь,Лен.сколько раз их видела и даже не задумывалась ее покупать(куда мне с моими проглотами эта мелюзга),но вот твои так часто повторяются,что прям загорелась

eastflower 5 июня 2014 20:37

А я раньше их пересушивала, и поэтому не понимала, почему все по ним с ума сходят. А начав готовиться к МК в школе, сделала их такими, какие они должны быть - нежными и тающими во рту. После этого влюбилась. А еще их очень легко делать. Поэтому люблю их очень.

halynatykhoruk 5 июня 2014 23:01

как только куплю форму,буду тебя терроризировать с вопросами.

flamebelle 19 июня 2014 23:27

Леночка, они волшебные! http://flamebelle.livejournal.com/58911.html

eastflower 19 июня 2014 23:31

Ура, рада, что понравились. Я мадленки люблю, буду у Танюшки еще пробовать.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast