Кокосовые мадлен (1 ноября 2014)

У меня осталась глазурь от "Оперы" (шоколад+растительное масло), увидела этот рецепт и решила сделать, заодно и глазурь использовала.
Быстрый вариант, но очень вкусный. Если не любите кокосовую стружку, можно заменить измельченными орехами.





Ингредиенты:

3 яйца

130 г сахара

1 ч.л. ванильной эссенции

115 г муки

40 г картофельного крахмала

1 ч.л. разрыхлителя

110 г растопленного сливочного масла

150 г темного шоколада для обмакивания

1 ст. кокосовой стружки

Приготовление:

Яйца взбить с сахаром в плотную воздушную массу. Добавить ванильную эссенцию.

Добавить растопленное сливочное масло, перемешать.

Муку, крахмал и разрыхлитель перемешать. Добавить в яично-масляную смесь.

Перемешать.
Накрыть миску пищевой пленкой. Убрать в холодильник, хотя бы на 1 час.
Выложить тесто на 2/3 в формочки.
Выпекать при 220С 8-10 минут. Мадлен должны быть румяными и зубочистка должна выходить сухой.
Остудить.
Ратсопить шоколад. Обмакнуть мадлен в шоколад, обвалять в кокосовой стружке.
Уложить на пергамент, дать застыть (можно положить на 20 минут в холодильник).
Приятного чаепития!
Хранить в закрытом контейнере.



Комментарии (19)

> **lily_rocha** 1 ноября 2014 01:03
>
> Мадлен!Как же я их люблю за из изящные формы))Очень красиво!

eastflower 1 ноября 2014 01:12

Юленька, спасибо! Я их тоже очень люблю за их нежную текстуру.

suntoriya 1 ноября 2014 01:55

а вот я никогда не пекла мадленки))) Надо бежать покупать форму и готовить) Классные)

eastflower 1 ноября 2014 10:28

Викуль, думаю, тебе понравятся. Мои, правда, с цитрусовыми не очень любят, а вот с шоколадом понравились.

imungu 1 ноября 2014 02:36

Красивые масленки с глазурью

eastflower 1 ноября 2014 10:28

Ирочка, спасибо!

para_gn0m0v 1 ноября 2014 07:52

Симпатичные мадленки!

eastflower 1 ноября 2014 10:29

Оксаночка, спасибо! Я их очень люблю, правда, приходится сдерживать себя - могу много съесть.

irsenas 1 ноября 2014 09:46

класс!

eastflower 1 ноября 2014 10:27

Спасибо!

vsetajnoejavnoe 1 ноября 2014 10:30

с глазурью здорово!

eastflower 1 ноября 2014 10:30

Спасибо! Мне тоже понравились, да, и глазурь надо было пристроить :))

sunpolina 1 ноября 2014 17:34

Супер-супер :)

eastflower 1 ноября 2014 17:51

Полиночка, спасибо!

cookonline 1 ноября 2014 20:55

Класс, деткам понравится)

eastflower 1 ноября 2014 21:07

Точно, точно, деткам нравится.

sovenok_ksu 2 ноября 2014 23:33

Леночка, шикарные мадленки :)!

eastflower 3 ноября 2014 00:56

Ксюшенька, спасибо!

natapovarenok 3 ноября 2014 12:44

Лена, какие классные мадлен!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

