Мадлен (6 декабря 2017)

Из всех мадлен, что я пробовала, эти получились самыми нежными.

Это мои фавориты.

Готовить на раз-два, есть на раз :). Наслаждаемся.



Ингредиенты:

103 г муки

2 г разрыхлителя

94 г сахара

4 г тримолина

12 г глюкозного сиропа

102 г яиц

103 г сливочного масла

цедра 1 апельсина

Приготовление:

Смешать муку, разрыхлитель, сахар.

Масло растопить, дать остыть. Яйца смешать венчиком с глюкозой и тримолином, добавить к мучной смеси. Влить холодное масло.

Выложить в форму для мадлен. Выпекать при 210С 2 минуты, потом около 5-7 минут при 170С.

Приятного чаепития!

Комментарии (2)

> **Галина Качалова** 14 декабря 2017 17:37
>
> Леночка, здравствуйте! А тримолин можно чем-нибудь заменить или совсем исключить?

> 2 апреля 2018 14:48
>
> Галина, лучше тримолин оставить и не заменять - здесь получается более влажная текстура. Если нет тримолина, можно медом

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

