Madeleines au chocolat



Ingredienser

3 store egg
130 g sukker
1 ts vaniljeessens
120 g smør
120 g kokesjokolade
0,5 ts bakepulver
130 g hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Pisk inn vaniljeessens. Smelt smøret. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn. Ha den så i eggedosisen. Sikt mel og bakepulver og rør i til slutt. Sett bakebollen i kjøleskapet og la deigen avkjøles i 30 min.

Fyll deig i madeleineformer som er sprayet med formfett. Beregn ca 1 ss deig til hver kake slik at formene blir omtrent 2/3 fulle. Du kan legge deigen i midten av formen og trenger ikke å smøre den utover (deigen vil smelte og fylle formene uansett under stekingen, dessuten skal "Madeleines" helst ha en liten forhøyning på midten, hvilket du får ved å sette spiseskjeen med deig i midten av formen på denne måten).

NB! Det er veldig viktig å ikke fylle formene for fulle, ellers vil deigen bare renne utover og kakene mister fasongen.

Stekes midt i ovnen ved 190°C i 10-15 min, til de er lyst gyldne. Hvelv kakene ut av formene og avkjøl. Sikt over melis rett før servering.

Tips

Et tips er å ha sjokolade i bare halvparten av deigen og beholde halvparten av kakene lyse - det blir ekstra lekkert på kakefatet! De lyse blir da som du ser på bildet i oppskriften på "Madeleines".

"Madeleines au chocolat" smaker aller best nystekte, men er også fine å fryse.

Se også "Madeleines à la vanille", "Madeleines à la framboise" og "Madeleines au citron".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/madeleines-au-chocolat