

Madeleines de post



Cand Bogdi mi-a spus ca are de facut un proiect despre bucataria frantuzeasca, la care i-ar placea taaare mult sa ataseze si niste „mostre” □ , am stiut imediat ce reteta voi alege! Madeleines de post!!!

Si ma bucur enorm ca...desi a fost o adevarata provocare sa le aduc la forma pe care v-o redau acum, voua...am reusit sa le fac extrem de gustoase si de pufoase, exact la fel ca cele pe care le-am facut (pentru prima oara) acum mai bine de-un deceniu, pe cand Bogdi pasea in clasa intai: **Madeleines**

Colegii de clasa ai lui Bogdi, de la Liceul Teologic Ortodox Sfantul Antim Ivireanul, au fost foarte incantati de proiectul lui □ Si, din cate am auzit, si doamna profesoara de franceza, ceea ce mi-a umplut inima de bucurie!!!

Astept cu nerabdare proiectele viitoare :))

Ingrediente pentru 24 de madeleines:

Aluat de madlene:

- 230 g faina
- un praf de sare
- 2 lingurite praf de copt (8 g)
- 100 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)
- 250 ml lapte vegetal (de cocos sau migdale)
- 80 ml ulei
- 1 lingurita coaja de lamaie, rasa
- fulgi de nuca de cocos (o lingura)

Decor:

- zahar pudra
- pudra de scortisoara (optional)

Mod de preparare:

Incep prin a va spune ca nu trebuie sa incalziti cuptorul, ca prim pas in prepararea acestor mici prajiturele, asa cum fac de obicei, pentru ca nu e nevoie! Eu, prima data cand le-am facut, am lasat aluatul la frigider pana a doua zi!

Asadar, mai intai vom pregati compozitia de madlene, amestecand ingredientele uscate intr-un bol incapator: faina, praful de sare (cat luati cu trei degete), zaharul si zaharul vanilat. Apoi, vom turna laptele vegetal si uleiul si vom amesteca totul cu un tel sau lingura de lemn. Nu avem nevoie de mixer la reteta asta!

La sfarsit, adaugam coaja de lamaie rasa sau bucatele de lamaie confiata! Daca nu vreti sa le savurati imediat sau nu aveti timp sa le coaceti chiar atunci, lasati compozitia la frigider cateva ore.

In continuare, incalziti cuptorul la 180 de grade C (foc potrivit). Ungeti apoi cu putin ulei o forma speciala de madlene (sau o forma de **scoici**); presarati fulgi de nuca de cocos in fiecare forma, cat mai uniform.

Repartizati compozitia in forme (nu umpleti formele) si dati la copt pentru cca. 15 minute sau pana cand aluatul trece de testul scobitorii (daca nu mai raman urme de blat pe scobitoare, inseamna ca sunt gata).

Eu am copt pe rand, cate o tava cu 12 bucati, pentru ca nu am decat o forma pentru madeleines (unde mi-o fi fost capu' atunci cand am cumparat-o?? ☹). Dar e bine de stiut ca le puteti coace si in forme de briose!

Priviti cat de frumoase au iesit!!!!



Nici nu spui ca sunt de post!!!!



Madlenele mele vegane! ☐



Foarte, foarte bune!!! Le-am savurat cu totii, langa o ceasca cu ceai!

Aici e cana cu bufnite, pasarile preferate ale lui Bogdi...si madlenele pudrate cu zahar praf!!!



Laura
Sava

...si-un pic de coaja de lamaie rasa (le puteti presara si cu scortisoara):



Laura
Sava

Iar sectiunea cred ca spune totul :))



Se fac foarte usor si se pot transporta cu succes oriunde, neavand creme sau glazuri, ori multe straturi care si-ar putea pierde „tinuta”, asa ca va urez spor la prajiturit! ☐