

# Madeleines



Aceste pufosenii mici si delicate, numite Madeleines, au fost facute cu gandul la Bogdi meu drag, care a intrat intr-o noua etapa a vietii lui, si anume scoala ☐

...si, desi nu cred ca si le va aminti vreodata in felul in care a facut-o Proust, eu sunt fericita ca am reusit sa-i inseninez prima zi de scoala...mai mult mie de fapt, pentru ca am am fost, din nou, un dezastru (mondial) emotional ☐

Va doresc pofta buna inca de pe acum, caci stiu sigur ca le veti incerca (sunt atat de pufoase si bune!!!!!!), iar celor care se afla in situatia noastra, mamici si pitici, le doresc ca acest nou inceput sa fie presarat numai de bucurii!!!

Aici, „**Scoici**” cu scortisoara”, aveti varianta cu ciocolata. Foooarte bune si ele!!!!

Iar aici le puteti admira sub forma de **briose** madlene, cu aluatul copt in formele de muffins, pentru cei/cele care nu au forma speciala de madeleine ☐

Au iesit la fel de gustoase si pufoase!!!!



## **Ingrediente:**

### **Compozitie madlene:**

- 2 oua
- 50 g zahar tos
- 2 lingurite zahar brun

- o lingurita si jumătate de miere (mai subțire)
- 90 g făina
- o lingurita de praf de copt
- 60 g unt topit
- zahar pudra, pentru decorare

## **Mod de preparare:**

### **Pregatiri preliminare:**

Ungeti cu unt o forma pentru madeleine cu 12 orificii, raciti-o in frigider pana se intareste, ungeti-o usor a doua oara si raciti-o. Tapetati cu făina si rasturnati surplusul, pentru a obtine un strat fin.

Incalziti cuptorul in prealabil la 180 grade C (foc potrivit)

### **Preparare aluat madlene:**

Separati albusul de galbenus si puneti albusurile intr-un vas. Cu ajutorul unui tel sau mixer curat, bateti albusurile pana se intaresc si adaugati jumătate din zaharul tos mentionat. Bateti pana se formeaza o beza tare, cu aspect lucios.

Amestecati galbenusurile intr-un vas cu zaharul tos ramas, zaharul nerafinat si mierea, apoi bateti-le cu telul sau mixerul pana cand volumul se tripleaza si se deschid la culoare. Introduceti o treime din beza in amestecul de galbenus.

Cerneti făina si adaugati praful de copt si putina sare intr-un vas. Cu o lingura mare de metal, sau cu o spatula de plastic, introduceti jumătate din ingredientele sub forma de pulbere in amestecul de galbenus, apoi o treime din beza si restul ingredientelor uscate. Adaugati ultima treime de beza si, chiar atunci cand se incorporeaza, turnati untul topit, dar racit, si amestecati cu grija pana la omogenizare.

Nu amestecati in exces in niciuna dintre aceste etape!!

Turnati cu atentie amestecul in forme, cu un sprit pentru ornat prevazut cu un orificiu simplu, de 4 mm, sau cu o lingura, pana cand se umplu doua-treimi de forme. Lasati-le sa se odihneasca cca.

2-3 minute.

### Coacere madlene:

Coaceti prajiturile in jumatatea superioara a cuptorului timp de cca. 8-10 minute, pana ce capata o culoare aurie sau devin elastice la atingere si introducand un betisor ascutit in mijlocul uneia, constatati ca iese curat.

Scoateti apoi prajiturile din forma si lasati-le sa se raceasca pe un gratar de metal.

Prezentati madeleinele cu modelul de scoica in sus, presarate cu zahar pudra cernut.

...iar aici, in toata splendoarea, tava mea speciala de madeleine, achizitionata recent...din Ungaria, Szeged:



...si aici dezmatul!! :)))



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Pufoase, pufoase!!! Bogdi meu a fost foarte incantat ☐

Sfat: Puteti diversifica aroma, adaugand in amestecul de ou coaja rasa fin de la o jumătate de lamaie. P.S. Urmeaza si varianta cu migdale, in curand...

Briosele acum!!!! Briose madlene ☐



*Laura Sava*





Observatii:

- au iesit 6 bucati
- le-am tinut mai mult la cuptor, cca. 12-14 minute.