

Madeleines

(Magdalenas francesas)



Dedicación: 5 minutos
Horneado: 12 - 15 minutos
Cantidad: 24 madeleines

Ingredientes

- 4 huevos M
- 100 g azúcar
- 80 g mantequilla
- 140 g harina de repostería
- Esencia de vainilla y limón
- Molde para madeleines

Para la decoración:

- 75 g chocolate negro 52% de cacao
- 20 g mantequilla

Podemos consumirlas cuando todavía están templadas o una vez frías, acompañando un te, un café o un chocolate.
Para su conservación las guardamos en un recipiente hermético o una bolsa bien cerrada.



1 Comenzamos quitando los huevos del frigorífico y untando el molde con un poco de aceite. **Ponemos a calentar el horno a 180º C = 350º F** y fundimos la mantequilla en el microondas o al baño maría.

2 En un bol batimos los **huevos** hasta que tripliquen su volumen, unos 3 - 4 minutos. Añadimos el **azúcar** poco a poco sin parar de batir, hasta obtener una especie de mousse. Vertemos la **mantequilla** fundida por el lateral y añadimos también unas gotas de **vainilla**. Mezclamos con una cuchara o una espátula con movimientos suaves hasta que se integren. Tamizamos la mitad de la **harina** y mezclamos con movimientos suaves. Tamizamos el resto de la harina, mezclamos, añadimos la ralladura de **limón** y terminamos de mezclar con movimientos suaves.

3 Para dosificarla mejor, vertemos la mezcla en una manga pastelera o una bolsa, con una boquilla o agujero de 1 cm de ancho. Repartimos una cantidad en el molde sin llenarlo del todo, con unas 3/4 partes será suficiente. **Horneamos a 180º C durante unos 12 - 15 minutos** o hasta tener un color semi dorado. Retiramos, dejamos enfriar un minuto y desmoldamos, colocando las madeleines sobre una rejilla para que terminen de enfriar. Mientras tanto vamos horneando el resto de las madeleines.

4 A modo de **decoración** podemos bañarlas parcialmente en chocolate fundido. Para ello fundimos el **chocolate** con la **mantequilla** en el microondas o al baño maría y vamos mojando cada madeleine por uno de los lados. Colocamos sobre un **papel de horno** para evitar que se pegue y dejamos que solidifique el chocolate. Otra opción es espolvorear un poco de **azúcar glass** o simplemente consumirlas así.