



Cocinas
del
mundo



MADELINES DE CHOCOLATE

Bon appetit!

INGRÉDIENTS

BUTTER CREAM

- 250 gr mantequilla
- 300 gr azúcar glase
 - 2 cda leche
 - 1 cda vainilla
 - 1 pizca sal

MASA

200g de chocolate
negro

- 200gr de mantequilla
- 200gr de azúcar
 - 4 huevos
- 1 cda de vainilla
- 1 pizca de sal



PRÉPARATION

CON UNAS BARILLAS

INTEGRAMOS LA MANTEQUILLA Y
POSTERIORMENTE EL AZUCAR
GLASE UNA VEZ QUE QUEDE
TODO BIEN INTEGRADO
AÑADIREMOS LA LECHE CON LA
PIZCA DE SAL Y LA VAINILLA

- Precalentar el horno a 180 grados
- derretimos el chocolate con la mantequilla a fuego lento
- en otro bol batimos los huevos con la mantequilla hasta obtener una mezcla espumosa y añadiremos la vainilla y la pizca de sal
- engrasamos las cápsulas y vertimos la mezcla 3/4 aprox
- horneamos 20-30 minutos

