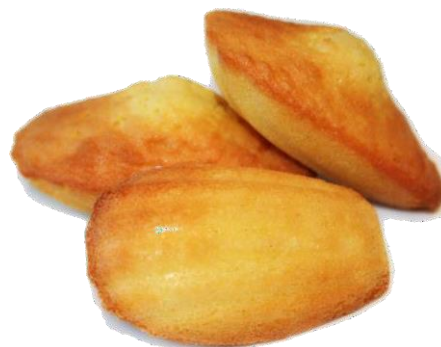


## ФРЕНСКИ МАДЛЕН / Madeleines

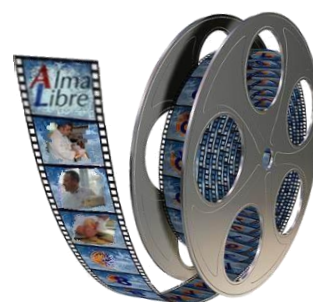
### ПРОДУКТИ:

	Яйца	250 гр.
182204	Туорло ди ово	200 гр.
	Захар	180 гр.
330103	СЛАДКАРСКО брашно (пресято)	250 гр.
180603	Набухвтел Бейкин Паудер ХЕРКУЛЕС	5 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82% (стайна температура)	300 гр.
	Сол	5 гр.
090225	Натурална Ванилия	1 бр.



### НАЧИН НА РАБОТА:

1. Хомогенизираме яйцата, туорло ди ово (50%захар-50%желтъци) и захарта в миксера докато се получи пухкава структура. 2. Пресяваме брашното заедно с набухвателя и солта
3. Разтопяваме маслото.
4. Хомогенизираме сместа с яйцата със сместа от сухите съставки (брашно, набухвтел, сол) като сипваме в миксера малко по малко сухите съставки към яйцата. Добавяме непрекъснато, малко по малко разтопеното масло.
5. Добавяме семената от една натурална ванилия и хомогенизираме.
6. Покриваме с фолио и оставяме сместа за 12ч. да узрее в хладилника
7. Намазваме формите МАНТЛЕН с масло БЕУРАЛИЯ и поръсваме с малко брашно. (отстраняваме излишното брашно)
8. С пос дресираме в формите МАДЛЕН (без да пълним)
9. Поставяме в загрята фурна на 210оС. След 2-3мин. (като краищата започват да получават златист цвят) спираме печката БЕЗ ДА ОТВОРИМ ВРАТАТА. Чакаме за 2-3мин. докато се надуват по средата мадлените. После пускаме от ново печката на 190оС докато изцяло мадлените получат златист цвят.
10. Изваждаме от фурната, по желание поръсваме с малко пудра захар, оставяме да изстинат и сервираме.



За видео рецепта,  
натиснете тук

<https://youtu.be/zQN6tD4R6Co>