Dvojbarevné čokoládové madlenky

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

- Máslo 250 g
- Hořká čokoláda 100 g
- Hladká mouka 260 g
- Sůl 1 špetka
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Vejce 6 ks
- Cukr krupice 250 g
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Nutella 1 sklenice

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

1. Máslo rozpustíme a necháme je zchladnout. Ve vodní lázni rozehřejeme čokoládu.

2. Mouku prosejeme, promícháme se solí a práškem do pečiva

3. Vejce ušleháme s cukrem do husté pěny, přišleháme vanilkový extrakt. Pak postupně už jen vařečkou přimícháme mouku a nakonec rozpuštěné zchladlé máslo. Polovinu směsi oddělíme a přimícháme čokoládu.

4. Těsto necháme v chladu odpočinout.

5. Troubu předehřejeme na 190°C. Formičky na madlenky, ořechy nebo pracny vymažeme máslem, vysypeme moukou a naplníme lžičkou těstem.

6. Pečeme podle velikosti formiček drobnější tvary asi 7-9 minut, větší 11-13 minut.

7. Upečené a vychlazené madlenky seřízneme, potřeme čokoládovým krémem a slepujeme vždy tmavou a světlou madlenku k sobě.