

KARMELOWE MAGDALENKI

z Mokate Cappuccino smaku Słony Karmel



60 min



2h 40 min



15 porcji

Składniki:

SPÓD

- 3 łyżki Mokate Cappuccino o smaku Słonego Karmelu
- 100 g masła
- 2 jajka
- 60 g cukru trzcinowego
- 50 g mąki pszennej
- 50 g mąki migdałowej
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 150 g czekolady karmelowej



Przygotowanie:

- 01 Wbić jajka do miski miksera i utrzeć z cukrem trzcinowym na gęstą, jasną masę.
- 02 Rozpuścić masło w rondelku i przestudzić.
- 03 W osobnej misce wymieszać suche składniki: mąkę pszenną, mąkę migdałową, proszek do pieczenia, sól oraz 3 łyżki Mokate Cappuccino o smaku Słonego Karmelu.
- 04 Dodać suche składniki do masy jajecznej i wymieszać.
- 05 Dodać przestudzone masło, wymieszać i odstawić ciasto do lodówki na około 1 godzinę.
- 06 Po schłodzeniu nakładać ciasto dużą łyżką do formy na magdalenki.
- 07 Piec w temperaturze 190°C przez około 10 minut.
- 08 Upieczone magdalenki wyjąć z formy i studzić na kratce. Formę umyć i wysuszyć.
- 09 Rozpuścić czekoladę karmelową w kąpieli wodnej.
- 10 Do każdego zagłębienia w formie wlać około 1 łyżeczki płynnej czekolady, włożyć magdalenkę i delikatnie docisnąć. Wstawić do lodówki na około 30 minut, aby czekolada stężała.
- 11 Po tym czasie wyjąć magdalenki i udekorować np. jadalnym złotem.