

Magdalenki



Potrzebne narzędzia*:

- forma silikonowa z otworami w kształcie muszelek (model C) - najlepiej zaopatrzyć się od razu w dwie formy
- blaszka
- silikonowa szpatułka
- garnek
- miska
- mikser
- waga kuchenna
- rękaw cukierniczy jednorazowy lub wielorazowy
- mikrofalówka

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Potrzebne składniki:

Cytrynowo - migdałowe magdalenki (ok. 30 ciasteczek):

- 50 g masła
- 2 średnie jajka
- 55 g drobnego cukru
- 27 g mąki migdałowej
- 55 g mąki pszennej tortowej
- skórka otarta z jednej cytryny
- 130 g czekolady ruby.

Kakaowo - migdałowe magdalenki (ok. 30 ciasteczek):

- 50 g masła
- 2 średnie jajka
- 55 g drobnego cukru
- 27 g mąki migdałowej
- 40 g mąki pszennej tortowej
- 15 g kakao
- 130 g czekolady deserowej

Magdalenki



Opis przygotowania:

Sposób przygotowania kakaowych i cytrynowych magdalenek jest taki sam. Suche składniki dodajemy do ubitych jajek z cukrem. Na końcu dodajemy roztopione masło.

1. Masło rozpuść w rondelku, potem zwiększ płomień i poczekaj aż się zbrązowi - nie pozwól mu się przypalić.
2. Natychmiast zdejmij z ognia i pozostaw na 5 minut. Po tym czasie przelej masło do miseczki, zostawiając w rondelku zanieczyszczenia. Ostudź masło do temperatury pokojowej.
3. W misce wymieszaj przesianą mąkę pszenną, mąkę migdałową i skórkę z cytryny. Odstaw na bok.
4. Ubij całe jajka z cukrem aż masa będzie jasna i puszysta.
5. Do ubitych jajek stopniowo dodawaj sypkie składniki. Wymieszaj silikonową szpatułką do połączenia.
6. Powoli wlej ostudzone masło i bardzo delikatnie wymieszaj. Przykryj i odstaw masę do lodówki by odpoczywała przez 2 godziny.
7. Nałóż ciasto do form na magdalenki (formy ustaw wcześniej na dużej płaskiej blaszce). Jeżeli korzystasz z metalowej formy lekko natłuść i wysyp mąką otwory, jeżeli masz formę silikonową nie musisz tego robić.
8. Magdalenki wstaw do piekarnika nagrzanego do 190°C i piecz przez 8-9 minut aż wierzch ciasteczek zarumieni się i będzie ugiął się pod dotykiem.
9. Wyjmij z piekarnika, pozostaw w formie przez kilka minut. Następnie wyjmij z formy i wystudź na kratce.

Magdalenki



Dekorowanie czekoladą:

1. Zatemperuj czekoladę.
2. Wypełnij otwory niewielką ilością czekolady (około 1 łyżeczka) - nie musisz rozprowadzać czekolady po całej powierzchni. Możesz użyć łyżeczki, jednak o wiele łatwiej, szybciej i precyzyjniej będzie jeżeli przelejesz najpierw czekoladę do rękawa cukierniczego.
3. Następnie do otworów wypełnionych czekoladą włóż magdalenki i delikatnie dociśnij aż zobaczysz po bokach czekoladę. Pozostaw magdalenki w formie na kilka godzin aż czekolada całkowicie stwardnieje.
4. Po tym czasie odegnij delikatnie formę a ciasteczka bez problemu wyskoczą.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)