PETITE GOURMETS

FRANSIZ

Madlen Kek

Klasik Fransız Madeleine'leri - tereyağı, limon kabuğu rendesi ve vanilya ile hazırlanan narin kabuk şeklindeki pandispanya kekleri. Çay veya kahve ile mükemmel. Kolay ev yapımı tarifi.

2h	15 min	2h 15min	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak tereyağ
- 2 bardak şeker
- 2 yumurta
- 1 bardak un
- 1 yemek kaşığı kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı vanilya özü
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 çay kaşığı limon

Yapılışı

1. **Make brown butter**

   Küçük bir tencereye 1 yemek kaşığı tereyağı koyun ve orta ateşte eritin. Tereyağını tamamen eritin, ardından sürekli karıştırarak altın kahverengi olana ve fındıksı kokana kadar yaklaşık 3-4 dakika pişirmeye devam edin. Bir kaseye aktarın ve oda sıcaklığına gelene kadar yaklaşık 15 dakika soğumaya bırakın.

2. **Yumurta ve şekeri çırpın**

   Büyük bir karıştırma kasesinde 2 yumurta ve 1 su bardağı şekeri birleştirin. Karışım soluk sarı, koyu kıvamlı olana ve çırpıcılar kaldırıldığında şerit halinde düşene kadar elektrikli mikserle yüksek hızda 8-10 dakika çırpın.

3. Yumurta karışımına 1 çay kaşığı vanilya özütü ve 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi ekleyin. İyice karışana kadar orta hızda 30 saniye çırpın.

4. Soğumuş kahverengi tereyağını yumurta karışımına dökün ve karışım pürüzsüz ve kremsi olana kadar orta hızda 2-3 dakika çırpın.

5. **Kuru malzemeleri ekleyin**

   Ayrı bir kasede 1 su bardağı un ve 1 yemek kaşığı kabartma tozunu çırpın. Un karışımını lastik spatula kullanarak tereyağı karışımına yavaş yavaş katlayın, un çizgileri kalmayana kadar nazikçe karıştırın.

6 **Hamuru soğutun**

Kaseyi streç film ile kapatın ve hamurun sertleşmesi ve lezzet geliştirmesi için en az 2 saat veya 4 saate kadar buzdolabında soğutun.

7 **Pişirmeye hazırlanın**

Fırınınızı 375°F (190°C) olacak şekilde ısıtın. Madeleine kalıplarını bolca tereyağıyla yağlayın ve yapışmayı önlemek için un serpip fazlasını çıkarın.

8 **Doldurun ve pişirin**

Soğutulmuş hamuru her madeleine kalıbına yaklaşık ¾ oranında dolduracak şekilde kaşıkla yerleştirin. Madeleine'ler altın kahverengi olana ve hafifçe dokunulduğunda yerine dönene kadar 12-15 dakika pişirin.

9 **Tamamlayın ve servis edin**

Madeleine'leri hemen kalıplardan çıkarın ve tel rafın üzerine yerleştirin. Hala sıcakken 2 yemek kaşığı pudra şekeri serpin ve en iyi doku için 2 saat içinde servis edin.

Besin Değerleri

496	6g	45g	26g	2g	35g	344mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Daha iyi hamur kıvamı için oda sıcaklığındaki yumurtaları kullanın - soğuk malzemeler uygun pürüzsüz dokuyu elde etmeyi engeller.

Hamurunuzda topak oluşmasını önlemek için unu, kakaoyı ve pudra şekerini ince elekten geçirin.

Mükemmel Madeleine'lerin karakteristik hafif, havadar dokusunu elde etmek için yumurta ve şekeri tam 8 dakika iyice çırpın.

Gelişmiş fındıksı lezzet için tereyağını altın kahverengi olana kadar pişirin, ancak yanmaması için dikkatli takip edin.

Dikkatli çırpılmış yumurta karışımının havasını kaçırmamak için un ve tereyağı karışımını nazikçe katın.

Madeleine kalıplarını fazla doldurmayın - sadece ¾ oranında doldurun çünkü kekler pişerken kabarmış olacak.

Otantik kabuk şekli için uygun Madeleine kalıplarını kullanın veya gerekirse mini muffin kalıplarını ikame edin.

Optimal doku ve kabarma için hamuru 2-4 saat soğutun, ancak daha uzun süre bırakmayın çünkü tereyağı çok sertleşecektir.