Sobremesas

Receita de Fã
Fácil
80 Min.
1-9 Doses

MADALENAS FORRADAS COM CHOCOLATE E CORAÇÃO DE NUTELLA

INGREDIENTES

- 100G DE FARINHA
- 2 OVOS
- 87G AÇÚCAR
- MEIA COLHER DE CAFÉ DE FERMENTO EM PÓ
- 1/2 COLHER DE SOPA DE MEL
- 83G DE MANTEIGA DERRETIDA
- CHOCOLATE PRETO OU DE LEITE Q.B.
- NUTELLA Q.B.

CONFEÇÃO

1. • Na taça colocar o acessório amassar, adicione a farinha, o fermento e o açúcar e seleccione vel.6, 40 segundos.
2. • Adicionar a manteiga derretida e os ovos, seleccione vel. 7 1m30.
3. • Adicione o mel e seleccione vel.7 1m.
4. • Pré-aquecer o forno a 220°
5. • Na forma das madalenas coloque 1/2 colher de chá de Nutella no centro, cubra com a massa.
6. • Leve ao forno pré-aquecido a 220° durante 5 minutos, findo este tempo baixe a temperatura para os 180° e coza durante 8 a 10 minutos, (mas vá verificando com o palito, porque cada forno é diferente)
7. • Quando as madalenas arrefecerem pode desenformar.
8. • Derreta o chocolate preto ou de leite em banho-maria.
9. • Com ajuda de um pincel, pincele o interior das formas de madalenas e coloque as madalenas previamente arrefecidas por cima do chocolate.
10. • Meta a forma no frigorífico apenas o tempo do chocolate arrefecer (cerca de 45 minutos)
11. • Retire do frigorífico e deixe 15 min à temperatura ambiente.
12. • Desenforme e estão prontas.
13. Receita inspirada de:

https://fr.pinterest.com/pin/162270392802659499/