

# MADALENAS DE CHOCOLATE



## INGREDIENTES

- 3 OVOS
- 3 CLARAS (SOBRAM DE OUTRO DOCE)
- 125 GR DE MANTEIGA HÁ TEMPERATURA AMBIENTE
- 120 GR DE FARINHA ESPELTA (PODE SER FARINHA DE TRIGO NORMAL)
- 150 GR DE AÇÚCAR MORENO INTENSO (PODE SER AÇÚCAR BRANCO)
- 1 COLHER DE CAFÉ DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO
- 15 GR DE CACAU PURO

## CONFEÇÃO

1. Separar as claras das gemas. Reservar as gemas.

---
2. Na taça colocar o batedor com 6 claras vel 7/ 6 minutos. Reservar.

---
3. Lavar a taça e colocar novamente o batedor com o açúcar e a manteiga, vel 4/ 5 minutos. Após 2 minutos juntar as gemas pelo bocal deixar terminar.

---
4. Adicionar as claras e essência e bater vel 4/ 30 seg.

---
5. Numa taça de vidro misturar a farinha, o fermento e cacau, e depois envolver com vara de arames ao preparado anterior.

---
6. Levar nas formas de madalenas da tupperware que é só passar por água. Num forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 12 minutos...

---
8. Pode-se polvilhar com açúcar em pó cá em casa não gostam...

---
10. <https://odocenuncaamargou.blogspot.pt/2017/06/madalenas-de-chocolate.html>

---