



MADALENAS COM CHOCOLATE



Bolinhos, bolos e bolachas



40 MIN



MÉDIO



16 UNIDADES



YÄMMI 2

Ingredientes

Para as madalenas

- 70 g de açúcar de coco
- 2 ovos
- 1 c. de chá de extrato de baunilha
- 1 c. de chá de raspa de limão
- 1 pitada de sal
- 90 g de farinha de espelta integral
- ½ c. de chá de fermento em pó
- 100 g de óleo de coco
- Sumo de ½ limão

Para a cobertura

- 100 g de chocolate preto 85%
- 50 g de amêndoa torrada
- 50 g de granulado de chocolate

Preparação

- 1º Pré-aqueça o forno a 190°C.
- 2º Para as madalenas, coloque no copo | panela o açúcar e programe 20 segundos na velocidade 9 .
- 3º Insira o misturador sobre a lâmina.
- 4º Junte os ovos e programe 2 minutos a 37°C na velocidade 4 .
- 5º Adicione a baunilha, a raspa de limão e o sal e programe 1 minuto na velocidade 4 .
- 6º Acrescente os restantes ingredientes e programe 30 segundos na velocidade 3 .
- 7º Verta a massa em formas de madalenas e leve ao forno durante 10 a 12 minutos.
- 8º Para a cobertura, coloque no copo | panela limpo(a) e seco(a) as amêndoas e pressione uma vez a Função Triturar . Retire do copo | panela e reserve.
- 9º Coloque no copo | panela o chocolate e pressione uma vez a Função Triturar .
- 10º De seguida programe 5 minutos a 60°C na velocidade 1 .
- 11º Mergulhe as madalenas no chocolate derretido até meio, cubra com a amêndoa torrada. Deixe solidificar e decore a gosto.