



J'ai testé pour vous le moule 12 Madeleines de chez GOBEL



Emilieb



Aujourd'hui, pour l'anniversaire de ma sœur, j'ai décidé de tester une nouvelle recette de madeleines marbrées avec le moule 12 madeleines de la marque GOBEL.

Pour la recette, il vous faut: (pour 36 madeleines environ)

- 6 œufs
- 200 gr de sucre
- 200 gr de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 200 gr de beurre fondu
- 2 pincées de sel
- arômes de votre choix (moi j'ai mis de l'orange)
- 1 tablette de chocolat au lait nestlé

-Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole et le chocolat cassé en petits morceaux dans une autre casserole.

-Beurrer le moule et le fariner.

-Casser les œufs dans un cul de poule, les battre avec le sucre; ajoutez la farine et la levure tout en mélangeant.

- Puis rajouter le sel, le beurre fondu et l'arôme de votre choix.

-Séparer la préparation en deux, puis rajouter le chocolat fondu dans un des deux saladiers .

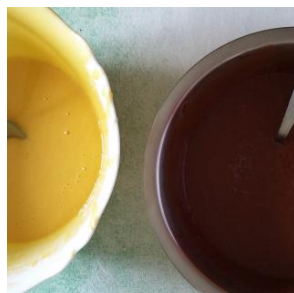
-Remplir le moule de pâte, en intercalant les couleurs de pâte chocolat / vanille.

-Faire cuire four thermostat 160° environ, 10 à 15 minutes en surveillant.

-Puis démouler et laisser refroidir dans un plat.

Le dessert est prêt , régalez vous !!!!

Emilie votre conseillère de vente Maison gourmande Zodio Caen





Les + produits



- Produit fabriqué en France.
- Une fois le moule beurré très bon démoulage.
- Se nettoie très facilement.
- Très bon rapport qualité/ prix
- Bonne prise en main pour mettre au four

Les - produits



- Beurrer le moule pour que sa ne colle pas au démoulage.

16-06-2016

RÉFÉRENCE ZODIO : 10018464 | PRIX 15€90

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr