Madalenas de chocolate

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: mjuanesva **Recetizador:** Encarni del Rea



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Un papel bonito para decorar. Es imposible que queden mal.

Descripción:

Excepto unos pocos a los que no les gusta el chocolate... al resto de humanos se les hace la boca agua al oír "madalenas de chocolate" ¡Allá vamos!

Ingredientes para 8 personas :

- 4 Huevos
- 200 gramos de Azúcar
- 1 chorrito de Esencia de vainilla
- 1 vaso de Leche entera
- 200 gramos de Aceite
- 50 gramos de Cacao en polvo sin azúcar
- 160 gramos de Harina
- 1 sobre de Gasificante Mercadona
- Sal

Preparación:

Paso 1

Batimos los huevos con el azúcar y vamos añadiendo el aceite y la leche a la mezcla.

Paso 2

Mezclamos la harina con el cacao, la sal y el gasificante y lo añadimos a la mezcla anterior. Dejamos reposar

la mezcla una hora aproximadamente para que el gasificante actúe mejor. Precalentamos el horno a 200º.

Paso 3

Vertemos la mezcla en los moldes, En mi caso, utilizo moldes de silicona para esto, pero mi madre usa flaneras con el papel de la madalena definitivo dentro.

Paso 4

Metemos las madalenas en el horno y bajamos la temperatura a 180º cuando la masa haya crecido. A partir de este momento, tardarán unos 15 minutos en hacerse, pero hemos de comprobarlo con una aguja o palillo hasta que éste salga limpio.

Paso 5

Dejar enfriar y añadir virutas de colores. Et Voilá!