



**NOROHY** 

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

MADELEINE  
ALLA VANIGLIA

PER 15 MADELEINES

## INGREDIENTI

Burro.....	100 g
Uova intere.....	2
Tuorli.....	1
Zucchero.....	100 g
Farina.....	120 g
Lievito chimico.....	½ cucchiaino
Vaniglia in polvere <b>NOROHY</b> .....	1 cucchiaino
Cioccolato bianco.....	180 g
Vaniglia in polvere <b>NOROHY</b> .....	da cospargere

## LE MADELEINE ALLA VANIGLIA

Far **sciogliere** il burro a fuoco basso, senza bruciarlo. Lasciarlo raffreddare.

In una ciotola, **mettere** le 2 uova intere, il tuorlo e lo zucchero e **montare** con una frusta. Versare la farina e il lievito a pioggia e **mescolare** fino a ottenere un composto omogeneo.

**Aggiungere** la vaniglia in polvere, mescolare e versare il burro fuso.

**Mescolare** nuovamente.

**Versare** l'impasto in una tasca, chiuderla e metterla in frigorifero per almeno 2 ore, o anche per tutta la notte.

In alternativa, **ricoprire** la terrina con della pellicola.

**Preriscaldare** il forno a 180°C per 15 minuti prima della cottura.

**Togliere** l'impasto dal frigorifero all'ultimo momento. È lo shock termico dell'impasto freddo nel forno caldo a creare l'iconica protuberanza.

**Tagliare** l'estremità della tasca e riempire gli stampi per madeleine per  $\frac{3}{4}$ .

**Infornare** per 10-13 minuti, tenendo d'occhio il tempo di cottura: le madeleine non devono essere troppo dorate.

**Togliere** dallo stampo e lasciar raffreddare completamente su una griglia.

## I GUSCI DI CIOCCOLATO BIANCO ALLA VANIGLIA

**Sciogliere** delicatamente il cioccolato bianco a bagnomaria.

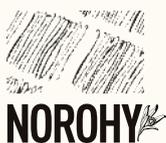
Quando le madeleine sono fredde, **immergere** la punta delle madeleine nel cioccolato fuso, creando una bella linea diagonale.

**Posizionare** ogni madeleine, man mano che si procede, su una griglia e cospargerla immediatamente di vaniglia in polvere NOROHY.

**Lasciare** asciugare all'aria aperta o in frigorifero per ottenere un risultato più rapido.



Ricetta offerta da:



Ricetta originale e crediti fotografici:  
Agence **cru**.

  @norohyvanille  
norohy.com

Riproduzione e diffusione vietate.  
Materiale destinato ad uso privato.