

MADELEINE ALLE FRAGOLE E CIOCCOLATO

Ricetta semplice e di grande effetto ideale per le merende o colazioni sfiziose. Le madeleine alle fragole sono una deliziosa variante delle classiche madeleine.



INGREDIENTI:

- 100 g. fragole: per ricetta e alcune per decorazione
- 120 g. zucchero semolato + 2 cucchiari
- 2 uova
- ½ limone grattugiato
- 150 g. farina 00
- ½ bustina di lievito per dolci
- 100 g. burro fuso
- 1 pizzico di sale
- q.b zucchero a velo a piacere
- 200g cioccolato extra fondente Emilia Zaini



Difficoltà
FACILE



Preparazione
35 min + 2
ore riposo



Porzioni
4

1

Lavare le fragole, sciacquarle e farle asciugare. Tagliarle a pezzetti, mescolarle con 2 cucchiari di zucchero e lasciarle macerare 15 minuti.

CONSIGLIO

Questo impasto può essere usato per varianti di madeleine: al posto delle fragole si possono aggiungere gocce di cioccolato bianco o fondenti per renderle ancora più golose.

- 2** Lavare bene il limone, asciugarlo e grattugiare la scorza di mezzo limone.
- 3** In una ciotola capiente rompere le uova e montarle bene con lo zucchero (meglio se in modo automatico) fino ad ottenere una crema chiara e soffice. Aggiungere il limone grattugiato, il pizzico di sale e le fragole con il loro liquido di macerazione. Azionare nuovamente le fruste.
- 4** Setacciare la farina con il lievito e unirla al composto delle uova, mescolando dal basso verso l'alto. Incorporare anche il burro fuso. Coprire la ciotola con la pellicola e far riposare in frigo per almeno un paio d'ore.
- 5** Imburrare e infarinare gli stampi delle madeleine. Con l'aiuto di un cucchiaino o una sac à poche riempire gli stampini a metà o poco più. Se volete potete guarnire anche con un pezzetto di fragola al centro.
- 6** Preriscaldare il forno a 200° e far cuocere per 5 minuti, abbassare a 180° e proseguire fino a cottura completa, circa 10 minuti (verificare con il vostro forno).
- 7** Sfornare e sformare subito, far raffreddare e se si preferisce cospargere con zucchero a velo.
- 8** Sciogliere il cioccolato a bagno maria. Mettere il cioccolato fuso in una ciotola con attorno le madeleine. Servire