

## Madeleine golose

---



### Ingredienti:

6 uova

50 g cacao amaro

100 g zucchero semolato

250 g burro

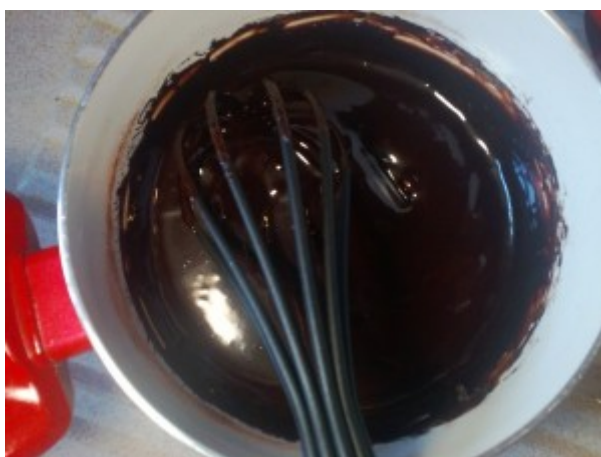
250 g zucchero a velo

1 cucchiaio di farina

In un pentolino mettete il cacao, 5 cucchiaini di acqua e lo zucchero semolato.



Mescolate sul fuoco finché si addensa. Ci vogliono circa 5 minuti.



In un altro pentolino sciogliete il burro e aggiungete lo zucchero a velo.



Mescolate bene e poi incorporate i tuorli uno alla volta.



Alla fine avete 2 creme...



...che poi mescolate insieme.



Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale e aggiungete 1 cucchiaio di farina e 1/4 della crema.



Mescolate con il cucchiaio girando dal basso verso l'alto, e poi mettete nelle formine.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sul fornello medio con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma alta per 3 minuti, poi fiamma media per circa 20 minuti.



Lasciate raffreddare e decorate con il resto della crema,

qualche lamella di mandorle, codette e tutto quello che vi  
piace.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.