

Madeleines con cuore di Prugne della California

Tempi di cottura: 12 min

Riposo: 3 ore

Preparazione: 30 min

Ingredienti:

Per 30 Madeleines
Uova 180 g
Zucchero 150 g
Farina 00 225 g
Prugne della California 15
Lievito in polvere per dolci 8 g
Olio di semi di girasole 180 g
Essenza di mandorle 8 gocce
Estratto di vaniglia 1 cucchiaino



Preparazione: PROCEDIMENTO

Nella ciotola della planetaria munita di fruste sbattete le uova con lo zucchero, l'aroma di mandorla e l'estratto di vaniglia fino a ottenere un composto chiaro, denso e spumoso.

Poi, sempre continuando a sbattere, versate a filo l'olio di semi e, una volta che questo si sarà amalgamato con gli altri ingredienti, incorporate la farina setacciata insieme al lievito con una marisa.

Trasferite il composto in una ciotola, copritela con pellicola a contatto e riponetela in frigorifero a riposare per 3 ore. Imburrate gli stampi per Madeleines (o cospargeteli con lo staccante spray) e riponete anche questi in frigorifero a raffreddare.

Trascorso il tempo di riposo, riprendete l'impasto dal frigo e mescolatelo energicamente per almeno un minuto con un cucchiaino di legno o mettetelo di

nuovo nella planetaria con la frusta per rigenerarlo e riattivare il glutine. Quindi trasferitelo in una sac à poche e iniziate a comporre le vostre Madeleines.

COMPOSIZIONE

Spremete una piccola quantità di impasto nella parte posteriore di ciascuno stampino per Madeleines, adagiatevi sopra mezza prugna e poi ricopritela con altro impasto fino quasi a riempire l'impronta (non esagerate altrimenti l'impasto fuoriuscirà durante la cottura; mettetene una quantità leggermente più abbondante nella parte più concava dello stampo affinché, in cottura, si crei la tipica gobbetta che caratterizza le Madeleines).

COTTURA

Scaldate il forno in modalità ventilata a 170°, infornate le vostre Madeleines nel secondo ripiano partendo dal basso e lasciatele cuocere per 12 minuti. Quindi sfornatele e toglietele immediatamente dagli stampini, mettendole a raffreddare su una placca rivestita di carta forno.

*Vi sconsiglio di non far raffreddare le vostre Madeleines su una gratella, perché rischierebbero di rimanere segnate da inestetiche righe parallele.

CONSERVAZIONE

Potete conservare le vostre Madeleines per qualche giorno, in un luogo fresco e asciutto, all'interno di un contenitore ermetico.