

Madeleines de París y chocolate caliente

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Para el chocolate caliente especiado

Chocolate: 100 g

Azúcar: 1 cda

Jengibre: 1 cda

Pimienta Negra: Cantidad deseada

Rama de canela: 1 Unidad

Anís: Cantidad deseada

Clavos: 3 Unidades

Nata/Crema líquida: 50 Ml.

Pimienta rosa: Cantidad deseada

Para la masa

Azúcar: 90 g

Huevos: 2 Unidades

Levadura: 1 cdita.

Sal: 1 Pizca

Harina: 140 g

Manteca pomada: 60 g

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Batimos bien la *manteca* con el azúcar
- Luego, añadimos los huevos, la ralladura de *naranja*, la *harina* con la *levadura* y una pizca de sal
- Mezclamos bien y reservamos la masa en la nevera durante 30 minutos.
- Precalentamos el horno a 200°C.
- A continuación, rellenamos los moldes enmantecados con la masa y lo llevamos al horno precalentado durante 15 minutos
- Estarán listas cuando estén doraditas

- Por otro lado, derretimos en una *cacerola* el **chocolate** con la nata/crema y añadimos el azúcar y las *especias*
- Revolvemos
- Servimos las madeleines y las acompañamos con el *chocolate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/madeleines-de-paris-y-chocolate-caliente>