Madeleines de París y chocolate caliente

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Para el chocolate caliente especiado

Chocolate: 100 g
Azucar: 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

Azucar: 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 200ªC.
- 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