

Tefal

15'



Mini-madeleines



Snack Collection

Minimagdalenki / Mini-madeleinekager /
Små madeleinekakor / Mini-madeleiner /
Minimadeleinet / Мінімадлен

Snack Collection
3 min

Snack Collection
Precision
P2 - 3min30

en Summary

Chocolate mini-madeleines.....	4
Feta and sun-dried tomato mini-madeleines	4
Plain mini-madeleines	5
Savory min-madeleines with pesto	5

fr Sommaire

Mini-madeleines au chocolat.....	6
Mini-madeleines féta tomates séchées.....	6
Mini-madeleines natures.....	7
Mini-madeleines au pesto	7

pl Podsumowanie

Czekoladowe minimagdalenki.....	8
Minimagdalenki z fetą i suszonymi pomidorami	8
Standardowe minimagdalenki	9
Wytrawne minimagdalenki z pesto.....	9

de Inhalt

Schoko-Mini-Madeleines	10
Mini-Madeleines mit Feta und sonnengetrockneten Tomaten	10
Einfache Mini-Madeleines	11
Herzhafte Mini-Madeleines mit Pesto	11

nl Overzicht

Mini-chocolademadeleines	12
Mini-madeleines met feta en zongedroogde tomaat	12
Naturel mini-madeleines	13
Hartige mini-madeleines met pesto....	13

da Oversigt

Mini-madeleinekager med chokolade.....	14
Små madeleinekager med feta og soltørrede tomater	14
Almindelige mini-madeleinekager.....	15
Krydrede mini-madeleinekager med pesto.....	15

sv Sammanfattning

Små madeleinekakor med choklad	16
Små madeleinekakor med fetaost och soltorkad tomat	16
Enkla små madeleinekakor	17
Matiga små madeleinekakor med pesto.....	17

no Sammendrag

Mini-madeleiner med sjokolade.....	18
Mini-madeleiner med feta og soltørket tomat.....	18
Vanlige mini-madeleiner	19
Mini-madeleiner med pesto.....	19

fi Yhteenveto

Suklaiset minimadeleinet.....	20
Minimadeleinet fetalla ja aurinkokuivatuilla tomaateilla	20
Yksinkertaiset minimadeleinet	21
Suolaiset minimadeleinet pestolla	21

uk Смісний опис

Шоколадні мінімадлен	22
Мінімадлен з фета й в'яленими помідорами	22
Прості мінімадлен	23
Пікантні мінімадлен з песто	23



Snack Collection

CHOCOLATE MINI-MADELEINES

INGREDIENTS For 16 pieces

- 1 egg
- 50 g caster sugar
- 50 g melted butter
- 2 cl milk
- 100 g plain flour
- 10 g bitter cocoa powder
- 1 tsp baking powder
- 30 g dark chocolate chips

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P2 - 3min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Whisk together the egg and sugar in a large bowl until the mixture whitens and becomes frothy. Then add the melted butter and milk. Gently fold in the flour, cocoa, baking powder and chocolate chips. Mix gently until the dough is smooth. Preheat your appliance. Using a teaspoon, shape into balls and place onto the madeleine moulds. Check for doneness and restart if necessary. Turn out immediately and leave to cool on a wire rack.

Tips: Make sure you don't overfill the moulds to allow the dough to rise properly.

FETA AND SUN-DRIED TOMATO MINI-MADELEINES

INGREDIENTS For 16 pieces

- 80 g white rice flour
- 40 g Parmesan cheese
- 0.5 sachet baking powder
- 2 cl olive oil
- 2 eggs
- 2 cl milk
- 50 g diced sun-dried tomatoes
- 50 g crumbled feta cheese
- Salt and pepper

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P2 - 3min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Pour all the ingredients into a large bowl and mix with a spatula until smooth. Pre-heat your appliance. Using a teaspoon, shape into balls and place in the madeleine moulds. Check that they are cooked through and restart if necessary. Turn out immediately and leave to cool on a wire rack.

Tips: You can replace the white rice flour with classic plain flour. Serve with the sauces of your choice.

PLAIN MINI-MADELEINES

INGREDIENTS For 16 pieces

- 1 egg
- 40 g caster sugar
- 1 lemon zest
- 50 g melted butter
- 3 cl milk
- 100 g plain flour
- 1 tsp baking powder

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P2 - 3min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Whisk together the egg, sugar and lemon zest in a large bowl until the mixture whitens and becomes frothy. Then add the melted butter and milk. Gently fold in the flour and baking powder. Mix gently until the dough is smooth. Preheat your appliance. Using a teaspoon, shape into balls and place onto the madeleine moulds. Check for doneness and restart if necessary. Turn out immediately and leave to cool on a wire rack.

Tips: Make sure you don't overfill the moulds to allow the dough to rise properly.

SAVOURY MIN-MADELEINES WITH PESTO

INGREDIENTS For 16 pieces

- 80 g white rice flour
- 40 g Parmesan cheese
- 0.5 sachet baking powder
- 20 g olive oil
- 2 eggs
- 2 cl milk
- 30 g pesto
- Salt and pepper

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P2 - 3min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Pour all the ingredients into a large bowl and mix with a spatula until smooth. Pre-heat your appliance. Using a teaspoon, shape into balls and place in the madeleine moulds. Check that they are cooked through and restart if necessary. Turn out immediately and leave to cool on a wire rack.

Tips: You can replace the white rice flour with classic plain flour and serve with the sauces of your choice.

MINI-MADELEINES AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS Pour 16 pièces

- 1 œuf
- 50 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre fondu
- 2 cl de lait
- 100 g de farine T45
- 10 g de cacao en poudre amer
- 1 càc de levure chimique
- 30 g de pépites de chocolat noir

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P2 - 3min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS:

Dans un grand bol, fouettez ensemble l'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Ajoutez ensuite le beurre fondu et le lait. Incorporez délicatement la farine, le cacao, la levure chimique et les pépites de chocolat. Mélangez délicatement jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.

Faites préchauffer votre appareil.

À l'aide d'une cuillère à café, formez des boules et déposez-les dans les moules à madeleines.

Vérifiez la cuisson et relancez si nécessaire.

Démoulez aussitôt et laissez refroidir sur une grille.

Conseils: Assurez-vous de ne pas trop remplir les empreintes pour permettre à la pâte de gonfler correctement.

MINI-MADELEINES FÊTA TOMATES SÉCHÉES

INGRÉDIENTS Pour 16 pièces

- 80 g de farine de riz blanc
- 40 g de parmesan
- 0,5 sachet de levure chimique
- 2 cl d'huile d'olive
- 2 œufs
- 2 cl de lait
- 50 g de tomates séchées en dés
- 50 g de feta émiettée
- Sel, poivre

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P2 - 3min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS:

Dans un grand récipient, versez tous les ingrédients et mélangez à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Faites préchauffer votre appareil.

À l'aide d'une cuillère à café, formez des boules et déposez-les dans les moules à madeleines.

Vérifiez la cuisson et relancez si nécessaire.

Démoulez aussitôt et laissez refroidir sur une grille.

Conseils: Vous pouvez remplacer la farine de riz blanc avec une farine classique T45. Accompagnez ces madeleines avec des sauces de votre choix.

MINI-MADELEINES NATURES

INGRÉDIENTS Pour 16 pièces

- 1 œuf
- 40 g de sucre en poudre
- 1 zeste de citron
- 50 g de beurre fondu
- 3 cl de lait
- 100 g de farine T45
- 1 càc de levure chimique

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P2 - 3min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS:

Dans un grand bol, fouettez ensemble l'œuf, le sucre et le zeste de citron jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Ajoutez ensuite le beurre fondu et le lait. Incorporez délicatement la farine et la levure chimique. Mélangez délicatement jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.

Faites préchauffer votre appareil.

À l'aide d'une cuillère à café, formez des boules et déposez-les dans les moules à madeleines.

Vérifiez la cuisson et relancez si nécessaire.

Démoulez aussitôt et laissez refroidir sur une grille.

Conseils: Assurez-vous de ne pas trop remplir les empreintes pour permettre à la pâte de gonfler correctement.

MINI-MADELEINES AU PESTO

INGRÉDIENTS Pour 16 pièces

- 80 g de farine de riz blanc
- 40 g de parmesan
- 0,5 sachet de levure chimique
- 20 g de d'huile d'olive
- 2 œufs
- 2 cl de lait
- 30 g de pesto
- Sel, poivre

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P2 - 3min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS:

Dans un grand récipient, versez tous les ingrédients et mélangez à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Faites préchauffer votre appareil.

À l'aide d'une cuillère à café, formez des boules et déposez-les dans les moules à madeleines.

Vérifiez la cuisson et relancez si nécessaire.

Démoulez aussitôt et laissez refroidir sur une grille.

Conseils: Vous pouvez remplacer la farine de riz blanc par une farine classique T45. Accompagnez-les avec des sauces de votre choix.

Découvrez plus de
recettes et partagez les
vôtres sur l'app My Tefal



CZEKOLADOWE MINIMAGDALENKI

SKŁADNIKI 16 sztuk

- 1 jajko
- 50 g cukru pudru
- 50 g stopionego masła
- 2 cl mleka

- 100 g mąki tortowej
- 10 g gorzkiego kakao w proszku
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 30 g wiórków z ciemnej czekolady

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P2 - 3min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Ubijaj jajko i cukier w dużej misce, aż mieszanina uzyska biały kolor i spieni się. Następnie dodaj roztopione masło i mleko. Delikatnie dodawaj mąkę, kakao, proszek do pieczenia i wiórki czekoladowe. Delikatnie wymieszaj, aż ciasto uzyska gładką konsystencję. Rozgrzej urządzenie. Za pomocą łyżeczki ukształtuj ciasto w kulki i umieść w foremek do magdalenek. Sprawdź, czy wypiek się udał, i w razie potrzeby zacznij od nowa. Wyjmij i pozostaw do ostygnięcia na kratce.

Wskazówki: Nie nakładaj do foremek zbyt dużo ciasta, aby mogło prawidłowo rosnąć.

MINIMAGDALENKI Z FETĄ I SUSZONYMI POMIDORAMI

SKŁADNIKI 16 sztuk

- 80 g białej mąki ryżowej
- 40 g startego parmezanu
- 0,5 saszetki proszku do pieczenia
- 2 cl oliwy z oliwek
- 2 jaja

- 2 cl mleka
- 50 g pokrojonych w kostkę pomidorów suszonych
- 50 g pokruszonego sera feta
- Sól i pieprz

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P2 - 3min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Wlej wszystkie składniki do dużej miski i mieszaj łyżką aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Podgrzej urządzenie. Za pomocą łyżeczki ukształtuj ciasto w kulki i umieść w foremek do magdalenek. Sprawdź, czy wypiek się udał, i w razie potrzeby zacznij od nowa. Wyjmij i pozostaw do ostygnięcia na kratce.

Wskazówki: Możesz zastąpić białą mąkę ryżową zwykłą mąką. Podawaj z sosami do wyboru.

STANDARDOWE MINIMAGDALENKI

SKŁADNIKI 16 sztuk

- 1 jajko
- 40 g cukru pudru
- Skórka z 1 cytryny

- 50 g stopionego masła
- 3 cl mleka
- 100 g mąki tortowej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P2 - 3min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Ubijaj jajko i cukier i skórkę z cytryny w dużej misce, aż mieszanina uzyska biały kolor i spieni się. Następnie dodaj roztopione masło i mleko. Delikatnie dodaj mąkę i proszek do pieczenia. Delikatnie wymieszaj, aż ciasto uzyska gładką konsystencję. Rozgrzej urządzenie. Za pomocą łyżeczki ukształtuj ciasto w kulki i umieść w foremek do magdalenek. Sprawdź, czy wypiek się udał, i w razie potrzeby zacznij od nowa. Wyjmij i pozostaw do ostygnięcia na kratce.

Wskazówki: Nie nakładaj do foremek zbyt dużo ciasta, aby mogło prawidłowo rosnąć.

WYTRAWNE MINIMAGDALENKI Z PESTO

SKŁADNIKI 16 sztuk

- 80 g białej mąki ryżowej
- 40 g startego parmezanu
- 0,5 saszetki proszku do pieczenia
- 20 g oliwy z oliwek

- 2 jaja
- 2 cl mleka
- 30 g pesto
- Sól i pieprz

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P2 - 3min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Wlej wszystkie składniki do dużej miski i mieszaj łyżką aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Podgrzej urządzenie. Za pomocą łyżeczki ukształtuj ciasto w kulki i umieść w foremek do magdalenek. Sprawdź, czy wypiek się udał, i w razie potrzeby zacznij od nowa. Wyjmij i pozostaw do ostygnięcia na kratce.

Wskazówki: Możesz zastąpić białą mąkę ryżową zwykłą mąką. Podawaj z sosami do wyboru.



SCHOKO-MINI-MADELEINES

ZUTATEN Für 16 Stück

- 1 Ei
- 50 g Kristallzucker
- 50 g Butter, geschmolzen
- 20 ml Milch
- 100 g Mehl
- 10 g ungesüßtes Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 30 g dunkle Schokoladenstückchen

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P2 - 3 min. 30 sek.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Ei und Zucker in einer großen Schüssel verquirlen, bis die Masse hell und schaumig ist. Geschmolzene Butter und Milch hinzugeben. Mehl, Kakao, Backpulver und Schokoladenstückchen unterheben. Vorsichtig zu einem glatten Teig verrühren.

Das Gerät vorheizen.

Mit einem Teelöffel Kugeln formen und in die Madeleine-Formen geben.

Prüfen Sie, ob sie gebacken sind, und wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.

Sofort herauslösen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Tipps: Achten Sie darauf, dass Sie die Formen nicht überfüllen, damit der Teig richtig aufgehen kann.

MINI-MADELEINES MIT FETA UND SONNENGETROCKNETEN TOMATEN

ZUTATEN Für 16 Stück

- 80 g weißes Reismehl
- 40 g Parmesan
- 0,5 Päckchen Backpulver
- 20 ml Olivenöl
- 2 Eier
- 20 ml Milch
- 50 g sonnengetrocknete Tomaten, gewürfelt
- 50 g Fetakäse, zerkrümelt
- Salz und Pfeffer

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P2 - 3 min. 30 sek.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit einem Teigschaber glatt rühren.

Das Gerät vorwärmen.

Mit einem Teelöffel Kugeln formen und in die Madeleine-Formen geben.

Prüfen Sie, ob sie gebacken sind, und wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.

Sofort herauslösen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Tipps: Sie können das weiße Reismehl durch einfaches Mehl ersetzen. Mit den Soßen Ihrer Wahl servieren.

EINFACHE MINI-MADELEINES

ZUTATEN Für 16 Stück

- 1 Ei
- 40 g Kristallzucker
- 1 Zitronenschale
- 50 g Butter, geschmolzen
- 30 ml Milch
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P2 - 3 min. 30 sek.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Ei, Zucker und Zitronenschale in einer großen Schüssel verquirlen, bis die Masse hell und schaumig ist. Geschmolzene Butter und Milch hinzugeben. Mehl und Backpulver unterheben. Vorsichtig zu einem glatten Teig verrühren.

Das Gerät vorheizen.

Mit einem Teelöffel Kugeln formen und in die Madeleine-Formen geben.

Prüfen Sie, ob sie gebacken sind, und wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.

Sofort herauslösen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Tipps: Achten Sie darauf, dass Sie die Formen nicht überfüllen, damit der Teig richtig aufgehen kann.

HERZHAFTE MINI-MADELEINES MIT PESTO

ZUTATEN Für 16 Stück

- 80 g weißes Reismehl
- 40 g Parmesan
- 0,5 Päckchen Backpulver
- 20 g Olivenöl
- 2 Eier
- 20 ml Milch
- 30 g Pesto
- Salz und Pfeffer

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P2 - 3 min. 30 sek.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit einem Teigschaber glatt rühren.

Das Gerät vorwärmen.

Mit einem Teelöffel Kugeln formen und in die Madeleine-Formen geben.

Prüfen Sie, ob sie gebacken sind, und wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.

Sofort herauslösen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Tipps: Sie können das weiße Reismehl durch einfaches Mehl ersetzen und mit den Soßen Ihrer Wahl servieren.

Entdecken Sie weitere Rezepte
und teilen Sie Ihre eigenen
Rezepte in der App „My Tefal“.



MINI-CHOCOLADEMADELEINES

INGREDIËNTEN Voor 16 stuks

- 1 ei
- 50 g fijne kristalsuiker (4 el)
- 50 g gesmolten boter
- 2 cl melk
- 100 g bloem
- 10 g bittere cacao poeder
- 1 tl bakpoeder
- 30 g pure chocoladestukjes

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P2 - 3 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Klop het ei en de suiker in een grote kom tot het mengsel wit en schuimig wordt. Voeg vervolgens de gesmolten boter en de melk toe. Spatel de bloem, de cacao, het bakpoeder en de chocoladestukjes er voorzichtig doorheen. Meng ze voorzichtig tot het deeg glad is. Verwarm het apparaat voor. Vorm met een theelepel balletjes en leg ze in de madeleinevormen. Controleer op gaarheid en start het bakproces opnieuw indien nodig. Haal de madeleines er onmiddellijk uit en laat ze afkoelen op een rooster.

Tips: Zorg ervoor dat je de vormpjes niet te vol doet zodat het deeg goed kan rijzen.

MINI-MADELEINES MET FETA EN ZONGEDROOGDE TOMAAT

INGREDIËNTEN Voor 16 stuks

- 80 g witte rijstbloem
- 40 g Parmezaanse kaas
- 0,5 zakje bakpoeder
- 2 cl olijfolie
- 2 eieren
- 2 cl melk
- 50 g zongedroogde tomaten in blokjes
- 50 g verkruimelde fetakaas
- Zout en peper

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P2 - 3 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Giet alle ingrediënten in een grote kom en meng met een spatel tot een glad mengsel. Verwarm het apparaat voor. Vorm met een theelepel balletjes en leg ze in de madeleinevormen. Controleer of ze gaar zijn en start indien nodig opnieuw. Haal de madeleines er onmiddellijk uit en laat ze afkoelen op een rooster.

Tips: Je kunt de witte rijstbloem vervangen door gewone bloem. Serveer ze met een saus naar keuze.

NATUREL MINI-MADELEINES

INGREDIËNTEN Voor 16 stuks

- 1 ei
- 40 g fijne kristalsuiker
- 1 citroen (rasp)
- 50 g gesmolten boter
- 3 cl melk
- 100 g bloem
- 1 tl bakpoeder

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P2 - 3 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Klop het ei, de suiker en de citroenrasp in een grote kom tot het mengsel wit en schuimig wordt. Voeg vervolgens de gesmolten boter en de melk toe. Spatel er voorzichtig de bloem en het bakpoeder doorheen. Meng ze voorzichtig tot het deeg glad is. Verwarm het apparaat voor. Vorm met een theelepel balletjes en leg ze in de madeleinevormen. Controleer op gaarheid en start het bakproces opnieuw indien nodig. Haal de madeleines er onmiddellijk uit en laat ze afkoelen op een rooster.

Tips: Zorg ervoor dat je de vormpjes niet te vol doet zodat het deeg goed kan rijzen.

HARTIGE MINI-MADELEINES MET PESTO

INGREDIËNTEN Voor 16 stuks

- 80 g witte rijstbloem
- 40 g Parmezaanse kaas
- 0,5 zakje bakpoeder
- 20 ml olijfolie
- 2 eieren
- 2 cl melk
- 30 g pesto
- Zout en peper

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P2 - 3 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Giet alle ingrediënten in een grote kom en meng met een spatel tot een glad mengsel. Verwarm het apparaat voor. Vorm met een theelepel balletjes en leg ze in de madeleinevormen. Controleer of ze gaar zijn en start indien nodig opnieuw. Haal de madeleines er onmiddellijk uit en laat ze afkoelen op een rooster.

Tips: Je kunt de witte rijstbloem vervangen door gewone bloem en ze serveren met de sauzen van je keuze.

MINI-MADELEINEKAGER MED CHOKOLADE

INGREDIENSER 16 stk.

- 1 æg
- 50 g sukker
- 50 g smeltet smør
- 0,2 dl mælk
- 100 g hvedemel
- 10 g bittert kakaoapulver
- 1 tsk. bagepulver
- 30 g mørke chokoladespån

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P2 - 3,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Pisk æg og sukker sammen i en stor skål, til blandingen bliver lys og skummende. Tilsæt derefter smeltet smør og mælk. Vend forsigtigt mel, kakao, bagepulver og chokoladespån i. Bland forsigtigt, indtil dejen bliver lind.

Forvarm apparatet.

Brug en teske til at forme blandingen til kugler, og læg dem på madeleine-formene.

Tjek, om de er færdige. Bag videre, hvis de ikke er.

Tag dem ud, og lad dem køle af på en bagerist.

Tips: Sørg for, at du ikke overfylder formene, så dejen kan hæve korrekt.

SMÅ MADELEINEKAGER MED FETA OG SOLTØRREDE TOMATER

INGREDIENSER 16 stk.

- 80 g hvidt risemel
- 40 g parmesanost
- 0,5 brev bagepulver
- 0,2 dl olivenolie
- 2 æg
- 0,2 dl mælk
- 50 g soltørrede tomater i tern
- 50 g smuldret fetaost
- Salt og peber

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P2 - 3,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Hæld alle ingredienserne i en stor skål, og bland dem med en palet, indtil blandingen er lind.

Forvarm dit apparat.

Brug en teske til at forme blandingen til kugler, og læg dem i madeleine-formene.

Tjek, at de er gennembagt, og bag videre, hvis de ikke er.

Tag dem ud, og lad dem køle af på en bagerist.

Tips: Du kan erstatte hvidt risemel med almindeligt hvedemel. Servér med saucer efter eget valg.

ALMINDELIGE MINI-MADELEINEKAGER

INGREDIENSER 16 stk.

- 1 æg
- 40 g sukker
- Skal af 1 citron
- 50 g smeltet smør
- 0,3 dl mælk
- 100 g hvedemel
- 1 tsk. bagepulver

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P2 - 3,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Pisk æg, sukker og citronskal sammen i en stor skål, til blandingen bliver lys og skummende. Tilsæt derefter smeltet smør og mælk. Vend forsigtigt mel og bagepulver i. Bland forsigtigt, til dejen bliver lind.

Forvarm apparatet.

Brug en teske til at forme blandingen til kugler, og læg dem på madeleine-formene.

Tjek, om de er færdige. Bag videre, hvis de ikke er.

Tag dem ud, og lad dem køle af på en bagerist.

Tips: Sørg for, at du ikke overfylder formene, så dejen kan hæve korrekt.

KRYDREDE MINI-MADELEINEKAGER MED PESTO

INGREDIENSER 16 stk.

- 80 g hvidt risemel
- 40 g parmesanost
- 0,5 brev bagepulver
- 20 g olivenolie
- 2 æg
- 0,2 dl mælk
- 30 g pesto
- Salt og peber

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P2 - 3,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Hæld alle ingredienserne i en stor skål, og bland dem med en palet, indtil blandingen er lind.

Forvarm dit apparat.

Brug en teske til at forme blandingen til kugler, og læg dem i madeleine-formene.

Tjek, at de er gennembagt, og bag videre, hvis de ikke er.

Tag dem ud, og lad dem køle af på en bagerist.

Tips: Du kan erstatte hvidt risemel med almindeligt hvedemel og servere saucer efter eget valg.

SMÅ MADELEINEKAKOR MED CHOKLAD

INGREDIENSER För 16 st.

- 1 ägg
- 50 g strösocker
- 50 g smält smör
- 2 cl mjölk
- 100 g vetemjöl
- 10 g råkakao
- 1 tsk bakpulver
- 30 g mörka chokladknappar

Snack Collection
3 minuter
Snack Collection Precision
P2 - 3 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Vispa ihop ägg och socker i en stor bunke tills blandningen blir vit och skummande.

Tillsätt sedan smält smör och mjölk. Vik försiktigt in mjöl, kakao, bakpulver och chokladknappar. Blanda försiktigt tills degen är slät.

Förvärm apparaten.

Använd en tesked för att forma smeten till bollar och placera dem i madeleine-formarna.

Kontrollera om de är klara och starta om vid behov.

Ta ur direkt och låt svalna på ett galler.

Tips: Överfyll inte formarna, så att degen har plats att jäsa ordentligt.

SMÅ MADELEINEKAKOR MED FETAOST OCH SOLTORKAD TOMAT

INGREDIENSER För 16 st.

- 80 g rismjöl
- 40 g parmesanost
- 0,5 tsk bakpulver
- 2 cl olivolja
- 2 ägg
- 2 cl mjölk
- 50 g tärnade soltorkade tomater
- 50 g smulad fetaost
- Salt och peppar

Snack Collection
3 minuter
Snack Collection Precision
P2 - 3 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Häll alla ingredienser i en stor bunke och blanda med en slickepott tills det är slätt.

Förvärm apparaten.

Använd en tesked för att forma smeten till bollar och placera dem i madeleine-formarna.

Kontrollera att de är färdiga och starta om vid behov.

Ta ur direkt och låt svalna på ett galler.

Tips: Du kan byta ut rismjölet mot vanligt vetemjöl. Servera med valfri sås.

ENKLA SMÅ MADELEINEKAKOR

INGREDIENSER För 16 st.

- 1 ägg
- 40 g strösocker
- 1 citronskal
- 50 g smält smör
- 3 cl mjölk
- 100 g vetemjöl
- 1 tsk bakpulver

Snack Collection
3 minuter
Snack Collection Precision
P2 - 3 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Vispa ihop ägg, socker och citronskal i en stor bunke tills blandningen blir vit och skummande.

Tillsätt sedan smält smör och mjölk. Vik försiktigt in mjöl och bakpulver. Blanda försiktigt tills degen är slät. Förvärm apparaten.

Använd en tesked för att forma smeten till bollar och placera dem i madeleine-formarna.

Kontrollera om de är klara och starta om vid behov.

Ta ur direkt och låt svalna på ett galler.

Tips: Överfyll inte formarna, så att degen har plats att jäsa ordentligt.

MATIGA SMÅ MADELEINEKAKOR MED PESTO

INGREDIENSER För 16 st.

- 80 g rismjöl
- 40 g parmesanost
- 0,5 tsk bakpulver
- 20 g olivolja
- 2 ägg
- 2 cl mjölk
- 30 g pesto
- Salt och peppar

Snack Collection
3 minuter
Snack Collection Precision
P2 - 3 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Häll alla ingredienser i en stor bunke och blanda med en slickepott tills det är slätt.

Förvärm apparaten.

Använd en tesked för att forma smeten till bollar och placera dem i madeleine-formarna.

Kontrollera att de är färdiga och starta om vid behov.

Ta ur direkt och låt svalna på ett galler.

Tips: Du kan byta ut rismjölet mot vanligt vetemjöl och servera med valfri sås.

MINI-MADELEINER MED SJOKOLADE

INGREDIENSER 16 porsjoner

- 1 egg
- 50 g strøsukker
- 50 g smeltet smør
- 2 cl melk
- 100 g hvetemel
- 10 g kakaopulver uten sukker
- 1 ts bakepulver
- 30 g biter mørk sjokolade

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P2 - 3 min 30 sek

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Visp sammen egg og sukker i en stor bolle til blandingen blir hvit og skummer. Tilsett deretter smeltet smør og melk. Vend forsiktig inn mel, kakao, bakepulver og sjokoladebiter. Bland forsiktig til deigen er jevn.

Forvarm produktet.

Bruk en teskje til å forme deigen til baller, og legg den i madeleine-formene.

Kontroller at de er stekt, og gjenta ved behov.

Vend ut umiddelbart, og la dem avkjøles på rist.

Tips: Pass på at du ikke overfyller formene, slik at deigen kan heve ordentlig.

MINI-MADELEINER MED FETA OG SOLTØRKET TOMAT

INGREDIENSER 16 porsjoner

- 80 g mel av hvit ris
- 40 g parmesan
- 0,5 liten pose bakepulver
- 2 cl olivenolje
- 2 egg
- 2 cl melk
- 50 g soltørkede tomater i terninger
- 50 g smuldret fetaost
- Salt og pepper

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P2 - 3 min 30 sek

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Hell alle ingrediensene i en stor bolle, og bland med en slikkepott til massen er jevn.

Forvarm apparatet.

Bruk en teskje til å forme deigen til baller, og legg dem i madeleine-formene.

Kontroller at de er gjennomstekte, og gjenta ved behov.

Vend ut umiddelbart, og la dem avkjøles på rist.

Tips: Du kan erstatte risemelet med vanlig hvetemel. Server med valgfrie sauser.

VANLIGE MINI-MADELEINER

INGREDIENSER 16 porsjoner

- 1 egg
- 40 g strøsukker
- 1 sitron, skallet
- 50 g smeltet smør
- 3 cl melk
- 100 g hvetemel
- 1 ts bakepulver

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P2 - 3 min 30 sek

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Visp sammen egg, sukker og sitronskall i en stor bolle til blandingen blir hvit og skummer.

Tilsett deretter smeltet smør og melk. Vend inn mel og bakepulver. Bland forsiktig til deigen er jevn.

Forvarm produktet.

Bruk en teskje til å forme deigen til baller, og legg den i madeleine-formene.

Kontroller at de er stekt, og gjenta ved behov.

Vend ut umiddelbart, og la dem avkjøles på rist.

Tips: Pass på at du ikke overfyller formene, slik at deigen kan heve ordentlig.

MINI-MADELEINER MED PESTO

INGREDIENSER 16 porsjoner

- 80 g mel av hvit ris
- 40 g parmesan
- 0,5 liten pose bakepulver
- 20 ml olivenolje
- 2 egg
- 2 cl melk
- 30 g pesto
- Salt og pepper

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P2 - 3 min 30 sek

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Hell alle ingrediensene i en stor bolle, og bland med en slikkepott til massen er jevn.

Forvarm apparatet.

Bruk en teskje til å forme deigen til baller, og legg dem i madeleine-formene.

Kontroller at de er gjennomstekte, og gjenta ved behov.

Vend ut umiddelbart, og la dem avkjøles på rist.

Tips: Du kan erstatte risemelet med vanlig hvetemel, og du kan servere dem sammen med valgfrie sauser.

SUKLAISET MINIMADELEINET

AINEKSET 16 kappaletta

- 1 kananmuna
- 50 g hienoa sokeria
- 50 g sulatettua voita
- 20 ml maitoa
- 100 g vehnä jauhoja
- 10 g makeuttamatonta kaakaojauhetta
- 1 tl leivinjauhetta
- 30 g tummaa suklaata lastuina

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P2 - 3 min 30 s

OHJEET:

Vatkaa muna ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi isossa kulhossa.

Lisää sitten sulatettu voi ja maito. Kääntelevä varovasti joukkoon jauhot, kaakao, leivinjauhe ja suklaalastut.

Sekoita varovasti, kunnes taikina on tasaista.

Esilämmitä laite.

Muotoile taikina teelusikan avulla palloiksi ja asettele madeleinemuotteihin.

Tarkista kypsytys ja jatka kypsennystä tarvittaessa.

Siirrä heti jäähtymään rutilälle.

Vinkkejä: Varmista, ettei täyttyä muotteja liikaa, jotta taikina pääsee nousemaan kunnolla.

MINIMADELEINET FETALLA JA AURINKOKUIVATUILLA TOMAATEILLA

AINEKSET 16 kappaletta

- 80 g vaaleaa riisijauhoa
- 40 g parmesaanijuustoa
- 0,5 tl leivinjauhetta
- 20 ml oliiviöljyä
- 2 kananmunaa
- 20 ml maitoa
- 50 g aurinkokuivattuja tomaatteja kuutioituina
- 50 g fetajuustoa murustettuna
- Suolaa ja pippuria

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P2 - 3 min 30 s

OHJEET:

Kaada kaikki ainekset suureen kulhoon ja sekoita lastalla, kunnes taikina on tasaista.

Esilämmitä laite.

Muotoile taikina teelusikan avulla palloiksi ja asettele madeleinemuotteihin.

Tarkista kypsytys ja jatka kypsennystä tarvittaessa.

Siirrä heti jäähtymään rutilälle.

Vinkkejä: Voit korvata vaalean riisijauhon tavallisilla vehnä jauhoilla. Tarjoile valitsemiesi kastikkeiden kera.

YKSINKERTAISET MINIMADELEINET

AINEKSET 16 kappaletta

- 1 kananmuna
- 40 g hienoa sokeria
- 1 sitruunankuori
- 50 g sulatettua voita
- 30 ml maitoa
- 100 g vehnä jauhoja
- 1 tl leivinjauhetta

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P2 - 3 min 30 s

OHJEET:

Vatkaa muna, sokeri ja sitruunankuori vaaleaksi vaahdoksi isossa kulhossa.

Lisää sitten sulatettu voi ja maito. Kääntelevä jauhot ja leivinjauhe varovasti joukkoon. Sekoita varovasti, kunnes taikina on tasaista.

Esilämmitä laite.

Muotoile taikina teelusikan avulla palloiksi ja asettele madeleinemuotteihin.

Tarkista kypsytys ja jatka kypsennystä tarvittaessa.

Siirrä heti jäähtymään rutilälle.

Vinkkejä: Varmista, ettei täyttyä muotteja liikaa, jotta taikina pääsee nousemaan kunnolla.

SUOLAISET MINIMADELEINET PESTOLLA

AINEKSET 16 kappaletta

- 80 g vaaleaa riisijauhoa
- 40 g parmesaanijuustoa
- 0,5 tl leivinjauhetta
- 20 g oliiviöljyä
- 2 kananmunaa
- 20 ml maitoa
- 30 g pestoa
- Suolaa ja pippuria

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P2 - 3 min 30 s

OHJEET:

Kaada kaikki ainekset suureen kulhoon ja sekoita lastalla, kunnes taikina on tasaista.

Esilämmitä laite.

Muotoile taikina teelusikan avulla palloiksi ja asettele madeleinemuotteihin.

Tarkista kypsytys ja jatka kypsennystä tarvittaessa.

Siirrä heti jäähtymään rutilälle.

Vinkkejä: Voit korvata vaalean riisijauhon tavallisilla jauhoilla ja tarjoilla valitsemiesi kastikkeiden kera.

ШОКОЛАДНІ МІНІМАДЛЕН

ІНГРЕДІЄНТИ На 16 порцій

- 1 яйце
- 50 г цукрового піску
- 50 г розтопленого вершкового масла
- 20 мл молока
- 100 г звичайного борошна
- 10 г гіркого какао-порошку
- 1 ч.л. розпушувача тіста
- 30 г чорної шоколадної стружки

Snack Collection
3 хв
Snack Collection Precision
P2 - 3 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

У великій чаші збийте яйце із цукровою пудрою, поки суміш не побіліє і не стане пінистою. Потім додайте розтоплене вершкове масло й молоко. Обережно додайте борошно, какао, розпушувач та шоколадну крихту. Обережно перемішайте, поки тісто не стане однорідним. Розігрійте прилад.

Чайною ложкою сформуйте кульки й викладіть у форми для мадлен.

Перевірте готовність і за потреби повторіть процедуру.

Відразу вийміть й залиште вистигати на решітці.

Поради: Не переповнюйте форми, щоб тісто добре піднялося.

МІНІМАДЛЕН З ФЕТА Й В'ЯЛЕНИМИ ПОМІДОРАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ На 16 порцій

- 80 г борошна з білого рису
- 40 г пармезану
- 0,5 пакетика розпушувача тіста
- 20 мл оливкової олії
- 2 яйця
- 20 мл молока
- 50 г нарізаних кубиками в'ялених помідорів
- 50 г розкришеного сиру фета
- Сіль і перець

Snack Collection
3 хв
Snack Collection Precision
P2 - 3 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

Висипте всі інгредієнти у велику чашу і перемішайте лопаткою до однорідної маси.

Попередньо розігрійте прилад.

Чайною ложкою сформуйте кульки й викладіть у форми для мадлен.

Переконайтеся, що вони пропеклися, і за потреби повторіть процедуру.

Відразу вийміть й залиште вистигати на решітці.

Поради: Біле рисове борошно можна замінити класичним звичайним борошном. Подавайте із соусом на свій вибір.

ПРОСТІ МІНІМАДЛЕН

ІНГРЕДІЄНТИ На 16 порцій

- 1 яйце
- 40 г цукрового піску
- Цедра 1 лимона
- 50 г розтопленого вершкового масла
- 30 мл молока
- 100 г звичайного борошна
- 1 ч.л. розпушувача тіста

Snack Collection
3 хв
Snack Collection Precision
P2 - 3 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

У великій чаші збийте яйце, цукор і лимонну цедру, поки суміш не побіліє і не стане пінистою.

Потім додайте розтоплене вершкове масло й молоко. Обережно додайте борошно та розпушувач.

Обережно перемішайте, поки тісто не стане однорідним.

Розігрійте прилад.

Чайною ложкою сформуйте кульки й викладіть у форми для мадлен.

Перевірте готовність і за потреби повторіть процедуру.

Відразу вийміть й залиште вистигати на решітці.

Поради: Не переповнюйте форми, щоб тісто добре піднялося.

ПІКАНТНІ МІНІМАДЛЕН З ПЕСТО

ІНГРЕДІЄНТИ На 16 порцій

- 80 г борошна з білого рису
- 40 г пармезану
- 0,5 пакетика розпушувача тіста
- 20 г оливкової олії
- 2 яйця
- 20 мл молока
- 30 г соусу песто
- Сіль і перець

Snack Collection
3 хв
Snack Collection Precision
P2 - 3 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

Висипте всі інгредієнти у велику чашу і перемішайте лопаткою до однорідної маси.

Попередньо розігрійте прилад.

Чайною ложкою сформуйте кульки й викладіть у форми для мадлен.

Переконайтеся, що вони пропеклися, і за потреби повторіть процедуру.

Відразу вийміть й залиште вистигати на решітці.

Поради: Біле рисове борошно можна замінити класичним звичайним борошном; страву можна подавати із соусами на свій вибір.

one appliance,
endless possibilities



and
more...

20 plates sets to collect

purchase on [tefal.com](https://www.tefal.com)

1520016968