

## Čokoladni Madeleines kolačići, savršeni uz popodnevni čaj ili kavu

*Tradicionalni kolačići iz francuske kuhinje popularni su diljem svijeta! Počastite se ovim ukusnim desertom uz razgovore ugodne i druženje s dragim ljudima*

### Sastojci:

- 3 jaja
- 100 g maslaca
- 100 g čokolade
- 100 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 110 g glatkog brašna
- ½ praška za pecivo

**Priprema:** Čokoladu i maslac otopite i ostavite sa strane da se malo ohlade. Jaja pjenasto izmiksajte sa šećerom pa dodajte brašno i prašak za pecivo. Na kraju umiješajte otopljenu čokoladu i maslac. Tijesto ostavite u hladnjaku barem sat vremena dok ne poprimi prozračnu teksturu *mousse* kreme. Tijestom punite Zenker kalup za Madeleines kolačiće. Prije nego što ulijete tijesto kalup lagano premažite maslacem i pospite kakaom ili brašnom.

Kolačiće pecite 5-6 minuta na 180°C, čačkalicom provjerite jesu li pečeni. Pečene kolačiće ostavite 2-3 minute da se ohlade u kalupu, a zatim ih premjestite na Zenker rešetku za hlađenje i ostavite da se ohlade do kraja na sobnoj temperaturi. Ohlađene kolačiće pospite s malo šećera u prahu ili kakaa, a po želji ih možete djelomično uroniti u čokoladu pa posipati sjeckanim orašastim plodovima.

Madeleines kolačići najukusniji su prvi dan, a kako biste ih sačuvali od sušenja, spremite ih u kutiju s poklopcem. Od navedene količine sastojaka dobit ćete 24 Madeleines kolačića.

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

**WEB:** [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)

**Facebook:** [Slatki svijet](#)

