

# Madeleines al cacao, coco y frutilla



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: **24**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/madeleines-al-cacao-coco-y-frutilla>

## Preparación

Batir los huevos y el azúcar en una batidora eléctrica a alta velocidad hasta que se haya triplicado en volumen (unos 5 minutos)  
Tamizar la harina, el cacao, la sal y agregar el polvo de hornear. Agregue la mezcla de harina y el coco rallado en los huevos y continuar mezclando. Vierta la manteca derretida a la mezcla y batir durante otros 1-2 minutos. Agregar las fresas cortadas finas. Precaliente el horno a 200°C. Enmanteque generosamente moldes Madeleine. Vierta una cucharada de la mezcla en moldes individuales. (puede forrar un molde con papel manteca y agregar cucharadas de la mezcla, si es que no tiene molde). Hornear durante 8-10 minutos, hasta que estén doradas. Transfiera el molde sobre una rejilla para enfriar por 5 minutos, luego retire las madelaines y dejar que se enfríe completamente en la rejilla. Espolvorear con cacao o azúcar impalpable antes de servir



## Ingredientes

- 1 taza/s Harina
- 1 cucharada/s Cacao en polvo sin azúcar
- 1 cucharada/s Coco
- 1 cantidad mínima Sal
- 1/2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 8 cucharada/s Manteca derretida
- 2 Huevos
- 1 Yema de huevo
- 1 taza/s Azúcar
- 1 taza/s Frutillas frescas en rodajas
- 1 poco Azúcar impalpable o cacao para servir

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Visitas, Dulces

