



## Madeleine géante au yaourt

### Ingredients

1pot de yaourt  
1,5pot de sucre  
3 oeufs  
3pots de farine  
1,5pot d'huile  
8g de levure chimique  
150g de chocolat au lait

### Étape de la recette

Le pot de yaourt de 125g servira de mesure

Préchauffer le four à 180°C

Dans le bol verser le yaourt, le sucre, la farine, la levure, les oeufs et l'huile et mettre 20s/vitesse 4

Enfourner pendant 35 minutes

Laisser complètement refroidir avant de démouler

Faire fondre le chocolat au bain marie ou micro onde

A l'aide d'un pinceau badigeonner toute la surface du moule, préalablement nettoyé cela va de soi, repositionner la madeleine géante dessus

Laisser figer au frais 2h pour démouler en toute quiétude