



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

Prchauffer le four 180C

Mlanger ensemble le yaourt, les oeufs et l'huile

Puis ajouter le sucre, la farine et la levure

Mlanger jusqu' obtention d'une pte bien lisse

Enfourner pendant 35 minutes

Laisser complètement refroidir avant de dmouler

Faire fondre le chocolat au bain marie ou micro onde

A l'aide d'un pinceau badigeonner toute la surface du moule, pralablement nettoyy cela va de soi, repositionner la madeleine gante dessus

Laisser figer au frais 2h pour dmouler en toute quitude