

Madeleines tout choco

Ingredients
135g de farine
120g de sucre
50g de chocolat noir
120g de beurre
8g de levure chimique
2 oeufs
15g de cacao non sucré

Étape de la recette

Prchauffer le four 190C

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat noir au micro onde

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu' blanchissement

Ajouter le mlange beurre/chocolat fondu et mlanger

Verser la farine, la levure chimique, le cacao et mlanger

Remplir les moules madeleine aux 2/3 et laisser 10 minutes au conglateur

Enfourner 10 12 minutes

ASTUCE

Pour les coques en chocolat :

Verser du chocolat fondu, celui de votre choix, dans les moules et repositionner les madeleines

Laisser au frais 2h et le tour est joué !

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr