

Madeleines aux pépites de chocolat

Ingredients
2 oeufs
150g de beurre fondu
1cuillère à café d'arôme vanille
6g de levure chimique
150g de farine
90g de sucre
70g de pépites de chocolat
Pour la coque en chocolat
200g de chocolat au lait

Étape de la recette

- Pour environ 24 madeleines -

Mlanger ensemble les oeufs et le sucre

Ajouter, la farine, la levure chimique, l'arme vanille et mlanger

Verser le beurre fondu refroidit et mlanger

Filmer la pte au contact et mettre la pte au frais minimum 1h30

----> Prchauffer le four 200C

Incorporer les ppites de chocolat dans la pte

Remplir les empreintes du moule madeleines

Enfourner 10 minutes

Laisser refroidir sur une grille

Coques en chocolat

Faire fondre le chocolat au bain marie, celui de votre choix, ils fonctionneront de la mme faon :)

Mettre 1 cs de chocolat fondu dans chaque empreintes (moule lav videmment !)

Repositionner les madeleines dessus

Laisser figer au frais pendant 1h pour tre sr :)

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