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

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