



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

Préchauffer le four à 190°C

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

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à blanchissement

Ajouter le mélange beurre/chocolat fondu et mélanger

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

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

Enfourner 10 à 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 !