



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 -

Mélanger ensemble les oeufs et le sucre

Ajouter, la farine, la levure chimique, l'arôme vanille et mélanger

Verser le beurre fondu refroidit et mélanger

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

----> Préchauffer le four à 200°C

Incorporer les pépites de chocolat dans la pâte

Remplir les empreintes du moule à 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 même façon :)

Mettre 1 càs de chocolat fondu dans chaque empreintes (moule lavé évidemment !)

Repositionner les madeleines dessus

Laisser figer au frais pendant 1h pour être sûr :)