

Madeleines au chocolat



Dessert **Facile**

Pour : 20 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 5 mn

Cuisson : 15 mn

Ingrédients

- 160 g de farine
- 160 g de beurre
- 125 g de beurre
- 3 oeufs
- 50 g de chocolat - en tablette
- 10 cl de lait
- 1 cc de bicarbonate de soude
- 1 cc d'extrait de vanille

Préparation

- 1 Faire fondre le beurre jusqu'à obtenir un beurre noisette. Battre les oeufs et le sucre, verser le lait, l'extrait de vanille, puis la farine et le bicarbonate en pluie. Bien mélanger et incorporer le beurre à la préparation jusqu'à obtenir une texture bien lisse.
- 2 Mettre la moitié de la pâte dans les moules, répartir les carrés de chocolat et recouvrir avec le reste de pâte. Enfournez à 210°C (th.7) pendant 7 à 8 minutes puis baisser la température à 180°C (th.6) et laisser cuire encore 7 à 8 minutes.
- 3 Si vous n'avez pas de bicarbonate, vous pouvez le remplacer par 1 sachet de levure chimique.

Proposé par



Syssie

Ma passion pour la cuisine ... je la partage avec vous en toute modestie.

Venez me rendre une petite visite sur mon blog

Prendre le thé chez Syssie

vous verrez , c'est simple mais on y est bien.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

