

Madeleines au chocolat

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 100g de sucre semoule
- 35g de lait
- 90g de farine
- 35g de cacao en poudre non sucré
- 5g de levure chimique
- 160g de beurre

Préparation

1. Recette :Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir.
2. Fouettez les œufs et le sucre pour faire blanchir le mélange, puis incorporez dans l'ordre le lait, la farine tamisée, le cacao, la levure puis le beurre.
3. Réservez la pâte au réfrigérateur pendant une nuit.
4. Le lendemain, beurrez et fariner votre moule et versez-y la pâte.
5. Il ne faut pas remplir totalement les moules, sinon la pâte va déborder en gonflant.
6. Mettez les moules au réfrigérateur.
7. Préchauffez le four à 210°C.
8. Quand le four a atteint la bonne température, enfournez les madeleines, puis baissez le four à 160°C et laissez-les cuire 25 à 30 minutes.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com