

Madeleines marbrées au chocolat

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 2 œufs
- 80g de sucre
- 30g de lait
- 120g de farine
- 8g de levure chimique
- 110g de beurre
- 1 gousse de vanille + 5g de farine
- 10g de cacao en poudre sans sucre

Préparation

1. : 2 œufs de sucre de lait de farine de levure chimique de beurre ousse de vanille + de farine de cacao en poudre sans sucre Optionnel : 4 à 5 cuillères à soupe de pâte à tartiner Recette : Faites fondre le beurre puis laissez-le tiédir.
2. Fouettez les œufs avec le sucre, puis ajoutez le lait.
3. Incorporez la farine et la levure tamisées, puis terminez avec le beurre fondu.
4. Divisez-la pâte en deux.
5. Ajoutez le cacao dans la première partie, et les grains de vanille avec la farine dans la seconde.
6. Versez-les pâtes dans deux poches à douille, puis placez-les au réfrigérateur pour une nuit.
7. Le lendemain, préchauffez le four à 220°C.
8. Pochez les deux pâtes en alternance dans les moules beurrés et farinés, puis marbrez-les à l'aide d'un couteau ou d'un cure-dent.
9. Enfournes les madeleines, puis après 3 minutes de cuisson baissez la température du four à 180°C et poursuivez la cuisson encore 8 minutes.
10. A la sortie du four laissez-les tiédir puis démoulez-les.
11. Si vous voulez les garnir, versez de la pâte à tartiner dans une poche à douille et fourrez les madeleines par-dessous.
12. Enfin, régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com