

Madeleines à l'amande & coque en chocolat

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 140g de beurre
- 130g de sucre
- 3 œufs
- 245g de farine
- 8g de levure
- 100g de lait
- 2 à 3 gouttes d'extrait d'amande amère

Préparation

1. Fouettez les œufs avec le sucre, puis ajoutez le lait et l'amande amère.
2. Incorporez la farine et la levure, puis terminez avec le beurre fondu.
3. Mettez la pâte au réfrigérateur pendant minimum 2 heures, voire une nuit entière.
4. Ensuite, garnissez les moules à madeleine (beurrés et farinés si les moules ne sont pas en silicone) aux $\frac{3}{4}$.
5. Préchauffez le four à 230°C.
6. Enfournes les madeleines, puis au bout de 3 minutes de cuisson baissez la température à 180°C.
7. Poursuivez la cuisson pendant 10 minutes.
8. Démoulez les madeleines, puis nettoyez les moules.
9. Faites fondre le chocolat doucement, sans dépasser 40°C.
10. Badigeonnez les moules d'une fine couche de chocolat à l'aide d'un pinceau, puis placez les madeleines dessus.
11. Laissez cristalliser avant de démouler et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com