

Madeleines au chocolat

Ingrédients :

- 120 grammes de chocolat Noir
- 3 œufs
- 100 grammes de farine
- 120 grammes du sucre
- 100 grammes de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuillères à café de levure chimique

Préparation :

- Préchauffez le four à thermostat 6.
- Faire fondre le chocolat dans un micro-onde avec un peu d'eau.
- Faire aussi fondre le beurre au micro-onde.
- Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporez la farine, la levure et le sucre vanillé puis mélangez.
- Ajoutez ensuite le chocolat et le beurre.
- Mettez la pâte dans des moules à madeleines.
- Enfournes pendant 15 minutes.
- Laissez refroidir puis dégustez !