

Madeleines au nutella



Après avoir réalisé mon nutella maison, je me devais de trouver de belles recettes à faire avec ! Alors dans tous mes livres de recettes que j'ai, j'ai cherché et cherché et je suis tombé sur deux recettes qui me faisait envie, bon il y en a pleins d'autres mais j'ai choisi celles-ci, la deuxième vient demain. C'est donc les madeleines au nutella maison que je vous propose aujourd'hui ! Ce sont de vraies gourmandises totalement irrésistibles qui se mangent en une bouchée ! Et vous ? Pourriez-vous y résister ?

Pour une trentaine de madeleines au nutella

Ingrédients:

2 oeufs

130g de beurre

140g de sucre semoule

100g de Nutella® (recette [ici](#))

1/2 sachet de levure chimique

Préparation:

Cassez les oeufs dans un saladier et fouettez-les avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

Ajoutez la farine et la levure, remuez et laissez reposer 1H au réfrigérateur.

Ajoutez le beurre fondu chaud, mais pas trop, mélangez au fouet jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Laissez reposer encore 1H.

Préchauffez le four à 200°C (th.6-7). Beurrez et saupoudrez de sucre glace des moules à madeleines en silicone.

Remplissez les alvéoles aux 2/3 avec 1c. à soupe de pâte, puis ajoutez 1/2c. à café de nutella au centre sur la pâte de chaque alvéole.

Enfournez et laissez cuire pendant 10 à 12min. Démoulez-les sur une grille pour qu'elles refroidissent.