



# Les madeleines au Schokobon

## Ingrédients pour 30 madeleines :

- ★ 3 oeufs
- ★ 150 g de farine
- ★ 150 g de beurre
- ★ 150 g de sucre en poudre
- ★ 1/2 sachet de levure
- ★ 1 sachet de sucre vanillé
- ★ 15 Shokobons

## Ustensiles nécessaires :

- une cuillère à café
- un saladier
- un fouet
- un couteau
- un verre doseur
- des moules à madeleines en silicone

## La recette en dix étapes

1. Peser les ingrédients.
2. Préchauffer le four à 210°C.
3. Verser les oeufs et le sucre dans un saladier.
4. Mélanger et ajouter la farine
5. Faire fondre le beurre au micro-ondes et le verser dans le saladier.
6. Ajouter ensuite le sucre vanillé et la levure.
7. Mélanger énergiquement le tout.
8. Couper les Shokobons en deux morceaux.
9. Mettre une cuillère à café de pâte dans le moule et placer au milieu 1/2 Shokobon puis recouvrir de pâte.
10. Faire cuire 9 minutes et démouler-les.

*Régalez-vous !*

