

Madeleines au Pandan et aux pépites de chocolat blanc

Ingrédients pour 16 madeleines:

2 oeufs
130 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
130 g de sucre semoule
130 g de beurre doux
1 cuillère à café d'essence de Pandan
60 g de pépites de chocolat blanc

Réalisation:

Préchauffer le four à 240°C.
Faire fondre le beurre au micro ondes.
Dans un saladier, casser les oeufs et les battre légèrement au fouet.
Ajouter la farine, la levure, le sucre, l'arôme de Pandan.
Mélanger le tout rapidement et quand la pâte est lisse ajouter le beurre fondu puis les pépites de chocolat et mélanger.
Laisser reposer environ 20 minutes au frais.
Verser une cuillère à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule.
Enfourner à 240°C jusqu'à ce qu'une bosse apparaisse (environ 5 à 6 min) puis baisser le four à 200°C pendant environ 3 minutes.
Démouler aussitôt.