



Madeleines au cœur de nutella



Ingrédients

Recette pour : 16 pièces
Préparation : 15 minutes
+ 12 heure de repos
Cuisson : 10 minutes

~~~~~  
3 oeufs  
150 g de farine  
120 g de sucre en poudre  
120 g de beurre demi-sel  
2 cuillères à café de levure  
chimique  
Nutella

### Progression

#### La veille :

- 1 - Dans un saladier, mélanger les ingrédients secs : farine, sucre, levure.
- 2 - Ajouter les oeufs un par un en mélangeant. Ajouter le beurre préalablement fondu.
- 3 - Filmer et réserver l'appareil au réfrigérateur pendant 12 heures.

#### Le lendemain :

- 4 - Dans un moule à madeleine, remplir les empreintes au 3/4 du niveau.
- 5 - Ajouter le nutella, soit à l'aide d'une seringue (5 ml), soit à l'aide d'une cuillère à moka, en prenant soin alors de recouvrir avec de la pâte à madeleine.
- 6 - Cuire pendant 10 minutes. A la sortie du four, laisser refroidir à température ambiante avant de démouler.