



Les envies de Maga



MADELEINES AUX CARAMBARS



INGRÉDIENTS pour la crème de carambar

- 20 carambars
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 50g de chocolat blanc

Dans une casserole faire fondre les carambars dans la crème liquide. Ajouter le chocolat blanc, bien mélanger. Laisser refroidir.

INGRÉDIENTS pour les madeleines

- 2oeufs
- 140g de sucre en poudre
- 140g de beurre
- 140g de farine avec levure incorporée
- 2 cuillères à soupe de crème de carambar

Faire fondre le beurre. Mélanger les œufs entiers avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.

Ajouter la farine, le beurre, bien mélanger. Ajouter la crème de carambar, mélanger mais pas trop.

mettre au frais pendant le préchauffage du four à 230°C.

Verser une cuillère à soupe de préparation dans chaque alvéole.

Enfourner pour 6 minutes de cuisson à 230°C puis 6 minutes de cuisson à 180°C.