



Une fois de plus, à l'heure du goûter, une envie de madeleines parfumées...et comme il y a longtemps que je n'ai pas utilisé la liqueur de cacao voici un nouveau parfum:

madeleines fève tonka et liqueur de cacao....

Il vous faut (pour une vingtaine de madeleines):

- **4 oeufs**
- **180 gr de farine**
- **1 cc de levure**
- **150 gr de sucre en poudre**
- **140 gr de beurre demi-sel**
- **1 fève tonka**
- **2CS de liqueur de cacao**

Préchauffez votre four à 180°.

Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux.

Dans un saladier, cassez les oeufs, ajoutez le sucre et remuez à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez ensuite la farine et la levure et mélangez à nouveau. Râpez la fève tonka (à l'aide d'une râpe microplane, ou, à défaut, d'une petite râpe à noix de muscade. Ajoutez le beurre fondu, puis la liqueur de cacao. Répartissez dans un moule à empreintes, en silicone que vous aurez posé sur la plaque du four, faites cuire 14 à 15 minutes....

A savourer, à la sortie du four.....





* * *

Autre recette avec de la liqueur de cacao:
[Cakes pistache toberone et liqueur de cacao](#)

...