

Madeleines aux pépites de chocolat avec coques au chocolat



Ingrédients :

- 150 g de farine
- 125 g de sucre
- 125 g de beurre fondu
- 3 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 100 g de pépites de chocolat
- 100 g de chocolat au lait

Préparation :

Préchauffez votre four à 210°C.

Fouettez les œufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le sucre soit bien dissout. Ajoutez la vanille liquide et mélangez.

Ajoutez la farine et la levure chimique. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez ensuite le beurre fondu mélangez bien.

Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez à nouveau.

Remplissez les moules à madeleines aux 2/3 de leur capacité et enfournez 5 minutes à 210°C. Baissez ensuite le four à 180°C et laissez cuire encore 6 minutes. Vous pouvez également mettre la pâte au frais 1 heure pour avoir de plus jolies bosses que les miennes !

Sortez-les du four et laissez-les refroidir sur une grille.

Faites fondre le chocolat au bain-marie et à l'aide d'un pinceau, badigeonnez les madeleines du côté coque de chocolat.

Laissez durcir (au frigo c'est mieux) et dégustez !