

# Madeleines au chocolat

Pour 18 grosses madeleines :

## Ingrédients :

- 140g de farine pour gâteaux
- 140g de beurre
- 90g de sucre
- 20g de cacao non sucré
- 2 oeufs
- 40g de chocolat noir
- 40g de pépites de chocolat
- 1 cuillère à café d'arôme vanille
- 2 cuillères à soupe de miel

1. Préchauffer le four à 190°.
2. Faire fondre le beurre avec le chocolat dans une casserole à feu doux et laisser refroidir.
3. Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre.
4. Ajouter la farine avec le cacao et les pépites de chocolat et bien mélanger.
5. Ajouter le beurre fondu avec l'arôme vanille et le miel puis bien mélanger.
6. Verser la pâte dans les moules à madeleines puis faire cuire au four 16min à 190°.

