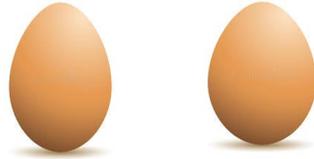


MADELEINES AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Ingrédients pour environ 26 madeleines

- 2 oeufs



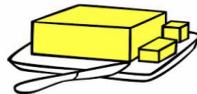
- la moitié d'un verre de sucre
(environ 70g)



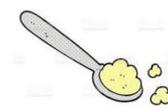
- la moitié d'un verre de farine
(de votre choix (blé, riz, etc)
90g



- beurre fondu
60 g



-1 cuillère à café de levure chimique



- pépites de chocolat
(ce n'est pas obligatoire)



- fouet



- saladier



- moule à madeleines

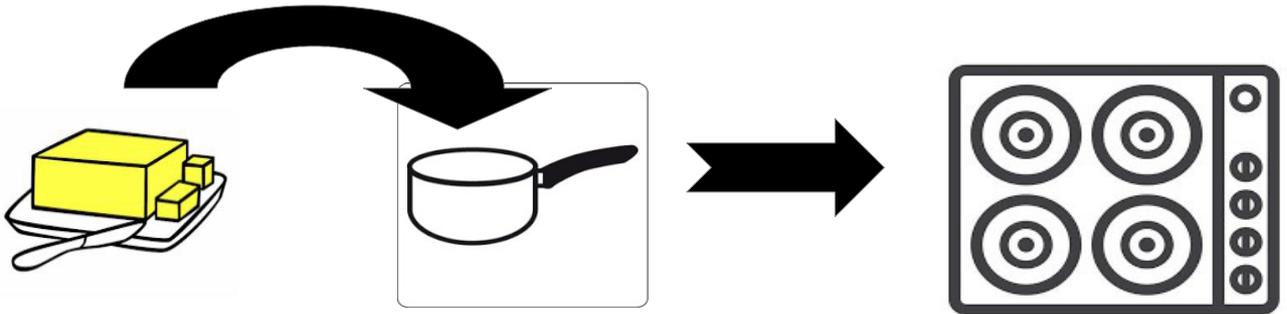


Recette

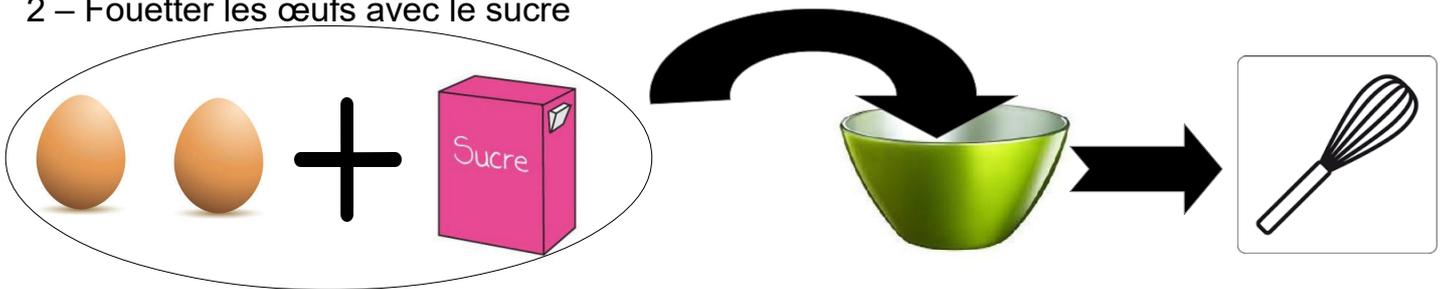
1 -Préchauffer le four à 170°C



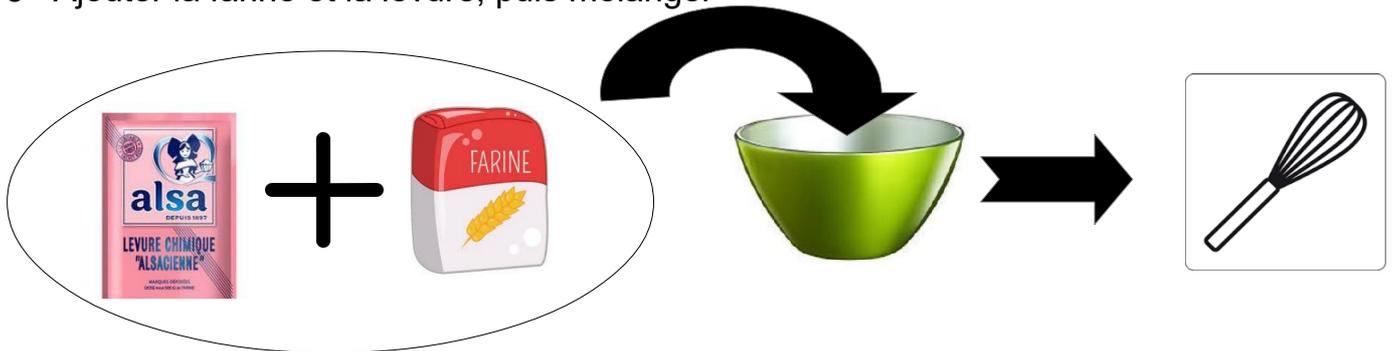
2 – Faire fondre le beurre dans un casserole



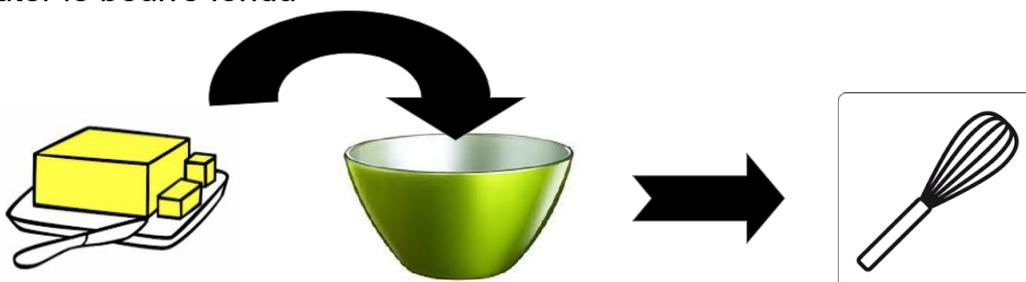
2 – Fouetter les œufs avec le sucre



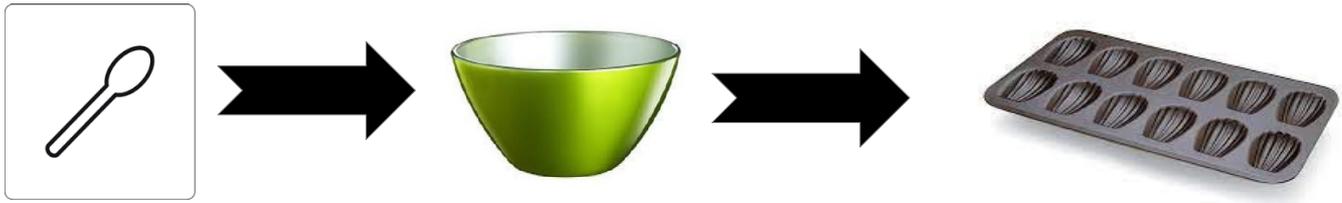
3 –Ajouter la farine et la levure, puis mélanger



4 –Ajouter le beurre fondu



5 – Déposer la préparation dans les moules à madeleines avec une cuillère



6 – Déposer les pépites de chocolat sur chaque préparation de madeleine



7 – Mettre au four 12 min à 170°C

