

Madeleines au chocolat

Recette pour 20 unités



Description

Madeleine moelleuse au chocolat, légèrement saupoudrée de sucre glace.

L'astuce du chef

Préparez cette recette la veille, et cuire les madeleines le moment venu.

Ingrédients

Biscuit Madeleines

- 115 Gr Oeuf
- 100 Gr Sucre
- 22 Gr Miel
- 45 Gr Lait
- 130 Gr Farine
- 20 Gr Cacao en poudre
- 8 Gr Levure chimique
- 150 Gr Beurre fondu

Finition

- 50 Gr Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **360 F°**

Biscuit Madeleine (20 unités)

Dans un bol de batteur électrique, réunissez le sucre et les oeufs. Bien battre jusqu'à l'obtention d'un joli ruban.

Dans une casserole, faites chauffer votre lait et le miel ensemble.

Tamisez la farine, la levure chimique et le cacao en poudre.

Une fois votre premier mélange bien monté, ajoutez-y le lait et le miel chaud, mélangez avec une spatule en plastique.

Ajoutez le mix de farine, mélangez bien, terminez en incorporant le beurre fondu.

Laissez reposer la recette au frigo durant 24h idéalement.

Cuisson

Beurrez et farinez votre moule à madeleines, versez au trois-quarts le biscuit dans chaque empreinte. Placez le moule sur une plaque allant au four, pour une durée d'environ 17 minutes.

Finition

Une fois démoulé et refroidi, saupoudrez légèrement les madeleines de sucre glace.

Bon appétit!