

Madeleines au chocolat



4 personnes



10 minutes



facile

Ingrédients

- 4 oeufs
- 200 g de sucre
- 200 g de farine
- 200 g de beurre
- Le zeste d'un citron
- 1 c à c de levure chimique
- Chocolat noir

Préparation

Dans un saladier, faire blanchir les oeufs et le sucre.

Ajouter la farine, la levure chimique et le beurre mou et bien mélanger. Incorporer ensuite les zestes de citron au mélange.

Mettre la préparation au frais au moins 1 heure.

Préchauffer le four à 210°C.

Pour des mini empreintes à madeleines disposer 1/2 cuillère à café de pâte dans chaque alvéole et enfourner pour 4 minutes à 210°C.

Au bout de ce temps, diminuer le thermostat à 180°C et poursuivre la cuisson 4 minutes ou jusqu'à ce que les madeleines soient légèrement dorées sur les bords.

Démouler, rajouter un carré de chocolat dans chaque moule, appuyer sur chaque madeleine. Repasser au four quelques minutes. Laisser refroidir et démouler à nouveau.