

# Recette SUCRÉE

**Nombres : 20 - Temps de préparation : 15 mn**

**Cuisson : 40 mn - Difficulté : Facile**



## Madeleines aux pépites de chocolat

### > Préparation

- Faites fondre le beurre et laissez refroidir.
- Fouettez les oeufs avec le sucre, le sucre vanillé et la cannelle jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- Ajoutez la farine mélangée à la levure et mélangez.
- Ajoutez peu à peu le beurre fondu puis les pépites de chocolat.
- Réservez 30 minutes au frais
- Mettez 1 càs du mélange dans chaque moule à madeleine. Remettez au frigo le temps de chauffer le four à 190°C.
- Enfourez pendant 10 minutes jusqu'à ce que le bord des madeleines soit doré (réduire la température à 160°C lorsque la bosse s'est formée, c'est à dire au bout de 5 minutes environ).

### Ingrédients

- 2 oeufs
- 4 càs bombées de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 càs de sucre
- 1/2 càc de cannelle
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de beurre demi-sel
- 40 g de pépites de chocolat