



Madeleines au chocolat

04/12/2018 à 13h52

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 2 œufs
- 5 g de levure chimique
- 20 g de cacao en poudre
- 100 g de beurre
- 80 g de sucre semoule
- 80 g de farine
- 40 g de miel
- 1 cuillerée à café d'extrait de vanille

Préparation :

- Préchauffez le four à 220°;
- Tamisez ensemble la farine, la levure et le cacao;
- Mélangez le beurre avec le sucre, le miel et l'extrait de vanille;
- Incorporez au mélange les 2 œufs en fouettant puis ajoutez le mélange tamisé. Placez au frais pendant 2 heures et si possible une nuit entière;
- Remplissez les moules à madeleines aux trois quarts et enfournez pendant 5 min à 220°C;
- Au bout des 5 min, baissez le thermostat à 180° et laissez cuire encore 5 min;
- Démoulez et dégustez.