

Madeleines aux pépites de chocolat

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 125 g de beurre
- 150 g de sucre
- 150 g de farine
- 50 g de pépites de chocolat
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 oeufs
- Sel
- Citron
- 1 c. à c. de levure chimique

La **recette**

Etape 1
Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Etape 2
Faire ramollir le beurre. Zester le citron.

Etape 3
Dans un saladier, mélanger le beurre, le sucre et le sucre vanillé.

Etape 4
Ajouter les oeufs, bien remuer puis ajouter la farine, la levure, les pépites de chocolat et 1 pincée de sel. Bien mélanger.

Etape 5
Verser la préparation dans un moule à madeleine et enfourner 20 minutes.