



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.

