



# Les madeleines aux pépites de chocolat



Ce week-end j'ai à nouveau essayé la recette des madeleines légères de Rémi et Julie, elles ont fait l'unanimité ! 😊

J'ai fait une variante en ajoutant des pépites de chocolat dans la pâte. De ce fait, elles tombent au fond du moule pendant la cuisson et donnent l'impression d'avoir une coque de chocolat 😊  
C'était trop bon et ça ne prend vraiment pas beaucoup de temps à faire !

## Ingrédients :

- Moule à madeleines Scrapcooking (je vous recommande celui que j'ai acheté chez Zôdio qui ne colle pas et va très bien à laver)
- la bombe Ouragan ultra pratique pour beurrer le moule
- 150g de farine
- 50g de Maïzena
- 1 sachet de levure chimique
- 3 oeufs
- 120g de sucre
- 150g de beurre fondu
- 10cl de lait
- vanille liquide
- pépites de chocolat





Faire préchauffer le four à 200 degrés.  
Dans un saladier, mélanger la farine, la Maïzena et la levure.  
Ajouter les 3 oeufs et le sucre et mélanger avec un fouet énergiquement.  
Ajouter le lait et le beurre fondu.  
Terminer par quelques gouttes de vanille liquide et les pépites de chocolat.  
Remplir les petits moules aux 3/4 et enfourner pour 5 à 10 minutes selon la puissance du four. Il faut que les madeleines brunissent un peu.

Il ne reste qu'à vous régaler 😊

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)