

Mini- madeleines au chocolat

130g de farine
130g de maïzena
1 sachet de levure
250g de sucre
4 œufs
250g de beurre
30g de cacao

Mélanger dans une terrine la farine, la maïzena, la levure, et le sucre. Ajouter le beurre fondu et les œufs, puis le cacao. On obtient une pâte assez épaisse.

Laisser au frais au moins 12 heures.

Remplir les moules à madeleines (aux deux-tiers) ; mettre au four environ 15 mn.
Laisser refroidir avant de démouler pour éviter qu'elles se cassent.

