

A chacun sa madeleine! Les madeleines au cacao amer de Milo...

En février dernier, j'ai concocté une recette de [madeleines à la vanille](#) avec mon neveu-filleul de 5 ans qui a passé presque qu'une semaine à la maison puis avec son grand frère de 6 ans on a préparé [celles à l'écorce d'orange et à la fleur d'oranger](#) qui a lui aussi passé du temps à la maison seul. Leur plus jeune frère, Milo qui a "krois" ans, a aussi eu droit à son temps seul à la maison, il a voulu faire comme ses grands frères... cuisiner des madeleines mais cette fois-ci au chocolat! N'ayant que du cacao sous la main voici le résultat...



Ingrédients (pour environ 18 madeleines)
- 3 [œufs](#)
- 100 g de [sucre de canne blond vanillé](#)
- 110 g de farine T55
- 1 c. à café de levure chimique
- 4 c. à soupe de cacao amer non sucré
- 110 g de beurre salé

Faites fondre le beurre. Incorporez le cacao. Réservez (laisser tiédir) à température ambiante. Dans un saladier, cassez les œufs, ajoutez le sucre puis battez le tout jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajoutez la farine et la levure. Mélangez jusqu'à consistance homogène. Versez le beurre fondu au cacao. Mélangez doucement jusqu'à consistance homogène. Laissez reposer la pâte au moins 30 minutes. Remplissez les moules à madeleines. Enfourez à 220°C à la fonction "chaleur tournante" pendant 5-6 minutes puis réduisez le feu à 200°C puis cuire 8-9 minutes. Laissez tiédir puis démouler.

Mes suggestions

- Elles se conservent plusieurs jours dans une boîte en fer blanc.

- [Madeleines à la vanille](#)



- [Madeleines à l'écorce d'orange séchée, fleur d'oranger](#)



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ...Made By TitAnick
<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-madeleines-au-cacao-amer-76318362.html>

Par TitAnick - Publié dans : [Desserts et sucreries](#) - Communauté : [Le Club des Chocopathes](#)