

MADELEINES AU CHOCOLAT ET à LA NOIX DE COCO



Temps de préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients pour 40 petites madeleines environ:

250g farine

250g de sucre de canne

4 oeufs

200g de beurre

1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de levure chimique

1 sachet de 90g de pépites choco/noix de coco (en grandes surfaces) ou 65g de pépites de chocolat + 35g de noix de coco râpée

Préparation:

- Travailler le beurre en pommade avec les sucres jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Incorporer les jaunes d'oeufs puis la farine mélangée à la levure.

Ajouter les pépites choco/coco.

- Battre les blancs d'oeufs en neige bien ferme avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement en soulevant la pâte à l'aide d'une marise.

- Beurrer les plaques à madeleines. (Si vous utilisez des moules à madeleines en silicone, pas besoin de les graisser!)

Remplir les empreintes au 2/3 et glissez-les dans four préchauffé à 180°C pour environ 15 minutes (selon leur taille).

Démouler et laisser refroidir sur une grille.