

Madeleines chocolat au lait et banane au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 15 min	Durée : 20 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 9	Etapas : 13	Astuces : 12	

Ingrédients

150g de farine
150g de sucre en poudre
125g de beurre ramolli
50g de chocolat au lait
2 oeufs
1 banane
2CàS de lait
1CàS de levure
1CàS d'huile

Etapas

Â»

Mettre le chocolat en morceau et le beurre dans le bol du thermomix.

Â»

Cuire 5 minutes à vitesse 2 à 70°C.

Â»

Ajouter la farine, le sucre semoule, les oeufs, le lait et la levure.

Â»

Mixer 45 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Préchauffer le four sur 210°C.

Â»

Huiler les moules à madeleines.

Â»

Enlever la peau de la banane et la couper en petit morceau.

Â»

La mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Régler 30 secondes sur la vitesse 2 en fonction sens inverse.

Â»

Mettre une cuillère à soupe de pâte dans chaque moule à madeleine.

Â»

Enfourner à 210°C jusqu'à ce que la bosse se forme.

Â»

Diminuer ensuite votre four sur 180°C pendant + ou - 10 minutes.

Madeleines chocolat au lait et banane au magimix



Sortir le moule de votre four et laisser refroidir sur la grille de votre four.