# Madeleine aux pépites de chocolat au thermomix

## Informations

| | | | |
|---|---|---|---|
| Préparation : 5 min | Cuisson : 11 min | Durée : 16 min | Difficulté : 2/10 |
| Ingrédients : 7 | Etapes : 12 | Astuces : 16 | |

## Ingrédients

250G de farine
125G de beurre
100G de sucre en poudre
3 oeufs
75G de lait
1/2 sachet de levure
Pépites de chocolat

## Etapes

Â»
Mettre le sucre et les oeufs dans le bol du thermomix.
Â»
Mixer 45 secondes sur la vitesse 4 et réserver dans un bol.
Â»
Mettre le lait et le beurre dans le bol du thermomix.
Â»
Régler 3 minutes sur 60°C à la vitesse 3.
Â»
Ajouter la préparation à la préparation que vous avez réservé dans le bol.
Â»
Mettre la farine et la levure dans le bol du thermomix.
Â»
Programmer 45 secondes à la vitesse 3.
Â»
Ajouter les pépites de chocolat et régler 20 secondes en fonction sens inverse sur la vitesse 3.
Â»
Mettre la pâte 1 heure au réfrigérateur.
Â»
Remplir les moules à madeleines au 3/4.
Â»
Enfourner 4 minutes sur 210°C.
Â»
Une fois la bosse formée, diminuer le four sur 180°C pour encore 5 minutes de cuisson.
Régalez-vous avec ces délicieuses madeleines thermomix. Miam ;)

*copyright omothermix - 2024*
*http://www.omothermix.com*