

Madeleine aux pépites de chocolat au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 11 min	Durée : 16 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 7	Etapas : 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

Etapas

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 ;)