

Madeleines coeur fondant au nutella au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 15 min	Durée : 25 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 7	Etapes : 7	Astuces : 15	

Ingrédients

200G de beurre
200G de farine
200G de sucre
20 petites boules de nutella
3 oeufs
1/2 sachet de levure
1 pincée de sel

Etapes

Â»

Mettre le pot de nutella au frigo pendant 2h.

Â»

Mettre le beurre dans le bol du thermomix et régler 3 minutes sur 70°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter la farine, le sucre, les oeufs, la levure, le sel et régler 45 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Laisser la pâte reposée au moins 2h. Plus vous la laissez reposer et plus la bosse sera belle.

Â»

Au bout de ce temps, préchauffer le four sur 230°C.

Â»

Mettre un peu de pâte dans vos moules, ajouter ensuite la boule de nutella et remettre à nouveau un peu de pâte.

Â»

Enfourner à 230°C, attendre que la bosse se forme et diminuer votre four sur 200°C pendant + ou - 8 minutes.

Régalez-vous avec ces madeleines au nutella