



25 MIN



11 MIN



12 MADELEINES

Ingrédients :

- 75 g de chocolat noir
- 55 g de sirop d'agave
- 65 ml de lait demi-écrémé ou de lait végétal
- 60 g de purée d'amandes
- 2 œufs
- 90 g de farine
- 6 g de levure chimique

Les madeleines marbrées chocolat

Instructions

- Préchauffe le four à 235°C en chaleur tournante.
- Fais fondre le chocolat noir au micro-ondes ou au bain-marie, puis laisse-le tiédir quelques minutes.
- Dans un saladier, fouette le sirop d'agave avec le lait, la purée d'amandes et les œufs jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Ajoute ensuite la farine et la levure chimique, puis mélange pour obtenir une pâte bien lisse, sans grumeaux.
- Répartis la pâte dans deux bols. Verse le chocolat fondu dans l'un des deux bols puis mélange.
- Huile légèrement et farine ton moule à madeleines si nécessaire.
- Dans chaque empreinte, dépose une cuillère de pâte nature puis une cuillère de pâte au chocolat. À l'aide d'un cure-dents, réalise quelques mouvements pour créer un joli effet marbré.
- Enfourne immédiatement 4 minutes à 235°C
- puis baisse le four à 175°C et poursuis la cuisson pendant 7 minutes sans ouvrir la porte du four.
- Laisse tiédir quelques minutes avant de démouler.



Conservation :

Les madeleines marbrées chocolat se conservent à température ambiante : jusqu'à 3 jours dans une boîte hermétique, au réfrigérateur jusqu'à 5 jours, au congélateur jusqu'à 2 moi.