

## **Madeleines surprises à l'apple butter fourrées chocolat ou caramel**



(pour 12)

*80 g de farine levante  
2 œufs  
80 g de beurre salé fondu  
60 g de sucre  
3 cs d'apple butter (ou de compote de pommes)  
3 chocoletti coupés en 2  
3 caramels mous coupés en 2*

Séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre. Ajoutez le beurre fondu, la farine et l'apple butter. Cassez les blancs à la fourchette sans les monter en neige et incorporez délicatement au mélange. Remplissez les moules à madeleines, enfoncez dans chaque empreinte un morceau de chocolat ou de caramel et faites cuire 4 minutes à four préchauffé à 250 °C puis réduisez la température à 200 °C et poursuivez la cuisson 4 minutes. Sortez du four et laissez refroidir.

Source : Recette adaptée de Un an pour faire son cooking out

Lien : <http://cookingout.canalblog.com/archives/2007/01/28/3810127.html>