

MADELEINES AU CHOCOLAT BLANC



Pour 16 madeleines

- 2 oeufs
- 80 g de farine (j'ai pris de la farine avec poudre levante incorporée)
- 80 g de sucre semoule
- 80 g de beurre salé
- 80 g de chocolat blanc
- 30 g d'amandes concassées

Préchauffez le four à 270° C (pour moi 230° C)

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre...

Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'oeufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois...

Fouettez légèrement les blancs d'oeufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble...

Faire fondre le chocolat blanc et le beurre au micro-onde et incorporez ce mélange à la pâte et mélangez vivement à l'aide d'un fouet...

Ajoutez les amandes concassées...

Versez une cuillère à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines.

Je n'ai pas suivi les conseils de cuisson donnés dans la recette (d'abord 270°C puis 210°C) car mon four est beaucoup trop puissant j'ai donc cuit mes madeleines pendant 4 minutes à 230° puis j'ai baissé la température du four à 160° C et laissé pendant 10 minutes.