**Madeleines au coeur chocolaté**



|  |  |
| --- | --- |
| Quantité | 8 Personne(s) |
| Préparation | 20 min |
| Cuisson | 20 min |
| Repos | 15 min |
| Niveau de difficulté | Facile |

**Ingrédients pour Madeleines au coeur chocolaté**

* 3 oeufs
* 200 g de chocolat en tablette
* 150 g de sucre
* 200 g de farine
* 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
* 8 g de levure chimique
* 100 g de beurre fondu
* 50 g de lait

**Préparation pour Madeleines au coeur chocolaté**

1 - Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux, réservez.

2 - Mélangez les oeufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3 - Ajoutez ensuite la fleur d'oranger et 40 g de lait.

4 - Ajoutez la farine et la levure chimique.

5 - Puis le beurre et le restant du lait, laissez reposer 15 min.

6 - Préchauffez le four th.8 (240°C).

7 - Beurrez les moules à madeleines, et versez la préparation dedans (mais pas jusqu'en haut, les madeleines vont gonfler). Placez un carré de chocolat au centre de votre pâte.

8 - Enfournez 5 min et baissez la température th.7 (200°C), laissez encore 10 min.

9 - Surveillez bien la cuisson.

10 - Démoulez dès la sortie du four.