

Madeleines aux Pépites de Chocolat

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 2 h 30 min

Ingrédients:

- BEURRE	120g fondu
- OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	80g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- FARINE	100g
- AMANDES HACHÉES	50g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1/2 sachet
- AMARETTO	1 bouchon
- CHOCOLAT FONDANT	100g en pépites

Recette:

- Dans un plat creux, mélangez les œufs avec les sucres au fouet. Ajoutez la farine tamisée, la poudre d'amandes et la levure chimique.
- Incorporez le beurre fondu, l'alcool et les pépites de chocolat.
- Placez 2 heures au frigo.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Beurrez les moules à madeleine.
- Répartissez la pâte dans les moules.
- Enfournez pour 12 à 15 minutes.

Remarque:

Pour 18 pièces

