

## *Madeleines aux Pépites de Chocolat et Fleur d'Oranger*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- FARINE	150g
- SUCRE SEMOULE	150g
- BEURRE	150g
- PÉPITES DE CHOCOLAT	30g
- OEUF(S)	2
- FLEUR D'ORANGER (ARÔME)	1 c à café
- SEL	1 pincée

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 180°C.
- Travaillez les œufs avec le sucre semoule puis incorporez le beurre fondu (au micro-onde).
- Ajoutez la farine, le sel et la fleur d'oranger à l'aide d'une spatule.
- Introduisez enfin les pépites de chocolat dans la pâte et homogénéisez.
- Remplissez les moules à madeleine (en silicone) de cette pâte.
- Enfourez pour 18-20 minutes.
- Sortez du four, laissez refroidir quelques minutes puis démoulez délicatement.
- Conservez dans une boîte métallique.

