



MADELEINES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT THERMOMIX

 24 portions

INGRÉDIENTS

- 50 grammes de chocolat noir à 70% cacao minimum, extra, dégustation, tablette
- 120 grammes de beurre à 82% MG, doux
- 3 unités moyennes [M] d'oeuf, cru (174 g)
- 100 grammes de sucre de coco
- 6 grammes de levure chimique ou Poudre à lever
- 10 grammes de citron, zeste, cru
- 150 grammes de farine de blé tendre ou froment T65

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Cassez le chocolat en morceaux dans le bol. Hachez-le grossièrement 4 sec/vitesse 5. Réservez. Lavez et séchez le bol. Faites fondre le beurre dans le bol 3 min/70°C/vitesse . Réservez dans un récipient. Vous pouvez utiliser le beurre resté sur les parois pour beurrer les moules avant de laver et essuyer le bol. Versez les œufs et le sucre dans le bol. Battez 2 min/vitesse 4.5 puis 1 min/vitesse 6. Ajoutez la farine et la levure, mélangez 20 sec/vitesse 2, ajoutez le beurre fondu, mélangez à nouveau 20 sec/vitesse 2. Ajoutez dans le bol le chocolat concassé et le zeste du citron, mélangez 10 sec//vitesse 1. Versez la pâte aux deux tiers des moules préparés, laissez reposer au frais 30 min. Préchauffez le four à 220°C (th. 7-8). Enfournez les madeleines pour 2 min, puis baissez la température et faites cuire 5 min à 160°C (th. 5-6). Démoulez et laissez refroidir sur une grille avant de déguster.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (24 g)	% AR
ÉNERGIE	394 kcal	97 kcal	5 %
PROTÉINES	8 g	2 g	4 %
GLUCIDES	36 g	9 g	3 %
SUCRES	2 g	1 g	1 %
LIPIDES	24 g	6 g	8 %
ACIDES GRAS SATURÉS	14 g	4 g	18 %
FIBRES ALIMENTAIRES	2 g	1 g	2 %
SODIUM	186 mg	46 mg	2 %