



MADELEINES AU CHOCOLAT

Idéales en collation !

 10 minutes

 20 minutes

 14 portions

INGRÉDIENTS

- 60 grammes de margarine
- 2 œufs
- 30 grammes de sucre
- 60 grammes de farine tamisée
- 1 c. à café de levure chimique
- 2 c. à café non sucré
- 3 cuillères à soupe de cacao, non sucré, poudre soluble [21 g]

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Préchauffez le four à 180 °C [th.6].
- 2° Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne moelleux. Ajoutez, le tout en remuant, la farine tamisée, la levure puis la margarine à peine fondue et le cacao.
- 3° Remplissez des moules à madeleines antiadhésifs. Mettez au four bien chaud pour 8 minutes et surveillez régulièrement la cuisson.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (16 g)	% AR
ÉNERGIE	394 kcal	61 kcal	3 %
PROTÉINES	10 g	1 g	3 %
GLUCIDES	35 g	5 g	2 %
SUCRES	14 g	2 g	2 %
LIPIDES	29 g	5 g	7 %
ACIDES GRAS SATURÉS	10 g	2 g	8 %
FIBRES ALIMENTAIRES	5 g	1 g	3 %
SODIUM	386 mg	60 mg	3 %