



## 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 %  |