

## ***Madeleines aux pépites de chocolat***

Cuisson : 10 mn

Ingrédients (pour 30 madeleines environ) :

- 375 g de farine
- 250 g de sucre
- 125 g d'huile
- 125 g de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 œufs
- pépites de chocolat
- caissettes

Préparation :

Préchauffez le four entre Th 5 et 6.

Pendant ce temps mélanger les œufs avec le sucre , faire blanchir.

Ajouter le sucre vanillé et la levure, bien mélanger et mettre les 2/3 de la farine.

Ensuite commencer à verser le lait et l'huile et incorporez le reste de farine remuer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Ajouter les pépites de chocolat.

Remplir les moules avec une cuillère à soupe de pâte, et saupoudrer chacune avec une pincée de sucre.

Mettre à four chaud 10 mn en surveillant l'aspect doré des madeleines.

Sortir du four et laisser refroidir...



Bonne dégustation ...