



Madeleine pépites de chocolat kasha

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile
Pour 30 pièces
Préparation | 10 min
Cuisson | 12 min

INGRÉDIENTS

- 200 g de beurre
- 4 oeufs
- 120 g de farine
- 80 g de farine de sarrasin
- 100 g de sucre
- 8 g de levure chimique
- 100 g de pépites de chocolat
- 100 g de kasha (graines de sarrasin torréfiées)

Dans un saladier, mélanger le sucre et les oeufs jusqu'à l'obtention d'une préparation mousseuse.

Ajouter les farines et la levure. Bien mélanger.

Incorporez le beurre fondu, mélanger.

Puis les pépites et le kasha et bien mélanger.

Laisser la préparation au frais pendant 24h (étape indispensable pour obtenir une belle bosse).

Le lendemain, préchauffer le four à 180°C.

Remplir aux 2/3 les moules à madeleines.

Cuire 12 min.

Laisser refroidir puis démouler.