








Les madeleines au Schokobon




Les ingrédients

- 3 oeufs 
- 150g de farine 
- 150g de beurre demi-sel 
- 150 g de sucre en poudre 
- 1/2 sachet de levure 
- 1 sachet de sucre vanillé 
- des Schokobons 

Les ustensiles

- une cuillère en bois 
- un saladier 
- une balance 
- une casserole 
- un moule à madeleines

Le déroulement

- 1- Peser les ingrédients nécessaires.
- 2- Préchauffer le four à 210°C.
- 3- Dans le saladier, mélanger les œufs et le sucre. Ajouter la farine.
- 4- Faire fondre le beurre dans la casserole.
- 5- Verser le beurre fondu et le sucre vanillé dans la pâte. Bien mélanger. 
- 6- Mettre une cuillère de pâte dans le moule, placer un Schokobon au milieu puis recouvrir de pâte.
- 7- Faire cuire 11 minutes, laisser refroidir et démouler.