

MADELEINES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (environ 24 pièces)

- 200 g de farine
- 150 g de sucre
- 10 cl d'huile de tournesol
- 10 cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c. à c. de sucre vanillé
- 2 œufs
- Pépites de chocolat
- Sucre glace

Mélanger les œufs avec le sucre. Ajouter le sucre vanillé et la levure, bien mélanger et ajouter les 2/3 de la farine. Commencer à ajouter le lait et l'huile tout en mélangeant. Incorporer le reste de la farine et mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

Remplir les moules avec une cuillère à soupe de pâte. Ajouter quelques pépites de chocolats sur chaque madeleine et saupoudrer d'une pincée de sucre glace.

Faire chauffer le four thermostat 7 (210°C) et enfourner les madeleines. Après 5 minutes de cuisson descendre la température à thermostat 6 (170°C) et laisser cuire encore environ 30 minutes.

Lorsque les madeleines sont bien dorées les sortir du four et les laisser refroidir avant de les démouler sur une grille.

