

## Madeleines aux pépites de chocolat

Ingédients pour 20 madeleines (empreintes flexipan )

4 oeufs entiers

110 gr de farine

50 gr de sucre

50 gr de beurre

1/2 sachet de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé

Quelques pépites de chocolat

Mélanger les oeufs entiers avec les sucres. Ajouter la farine, la levure chimique puis le beurre fondu. Préchauffer le four à 240°C. Bien mélanger et répartir dans les empreintes au 3/4 pas plus sinon ça déborde ! Laisser cuire à cette température jusqu'à la constitution de la bosse puis diminuez la température du four à 190°C. Cuisson 15 minutes environ. Démouler une fois tiède.

Le petit plus : Ces madeleines sont délicieuses avec un dessert à base de fruits car elles ne sont pas très sucrées !