

Madeleines à la farine de châtaigne et aux pépites de chocolat

Pour 20 madeleines

2 œufs

140g de beurre mou

100g de sucre

60g de farine

40g de farine de châtaigne

1 cuil à soupe de miel

1 sachet de sucre vanillé

80g de chocolat (taillé en pépites)

Préchauffez le four à 200°C.

Séparez les blancs d'œufs des jaunes et montez-les en neige.

Fouettez le sucre avec le beurre, incorporez les deux farines, le sucre vanillé, les jaunes d'œufs, le miel et les pépites de chocolat.

Quand la pâte est bien homogène ajoutez délicatement les blancs d'œufs.

Versez la pâte dans les moules et enfournez à 200°C pendant 10 minutes.

Le gouter est prêt !!!!