



Madeleines choco-pralin

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

140 g de beurre

Une belle poignée de pralin

2 œufs

90 g de sucre en poudre

2 cuil. à soupe de miel liquide

140 g de farine fluide

1 cuil. à café de levure chimique

20 g de cacao non sucré

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

Ajouter la farine, la levure et le cacao en poudre tamisés.

Bien mélanger.

Incorporez le beurre fondu, mélanger.

Puis le pralin, bien mélanger.

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

Le lendemain, préchauffer le four à 220°C.

Remplir aux 2/3 les moules à madeleines.

Cuire 12 min.

Laisser refroidir puis démouler.