

Madeleines cacao fourrées au chocolat praliné

 maviecaramel.fr

Préparation : 15 minutes

Pose : 1 heures

Cuisson : 12-15 minutes

Difficulté : facile

Préparation : 15 min

Pose : 1 h

Cuisson : 12-15 min

Difficulté : facile

Ingrédients

- **3** œufs
- **100 g** de farine sans gluten
- **20 g** de cacao en poudre non sucré
- **½ sachet** de levure sans gluten
- **80 g** de sucre
- **100 g** de beurre
- Environ **12 carrés** de chocolat praliné

Matériels

- Une plaque à madeleine (j'ai trouvé cette jolie plaque à madeleine coquillage sur Amazon)
- Un Fouet
- Un tamis

Ingrédients

- **3** œufs
- **100 g** de farine sans gluten
- **20 g** de cacao en poudre non sucré
- **½ sachet** de levure sans gluten
- **80 g** de sucre
- **100 g** de beurre
- Environ **12 carrés** de chocolat praliné

Matériels

- **Une plaque à madeleine** (j'ai trouvé cette jolie plaque à madeleine coquillage sur Amazon)
- Un Fouet
- Un tamis

A savoir avant de commencer

| *Pour éviter que vos madeleines cacao fourrées au chocolat praliné ne collent à la plaque, beurrez là, puis farinez là avant de les remplir.*

| *Vous pouvez remplacer le chocolat praliné par du chocolat blanc, au lait, noir bref à votre convenance.*

| *Ne pas trop remplir vos moules au risque que cela ne déborde en cuisson.*

La recette

| Préparer un beurre noisette pour cela rien de plus simple. Chauffez votre beurre sur feu doux jusqu'à ce qu'il obtienne une belle coloration noisette et l'odeur qui va avec puis réservez.

| Dans un cul de poule mélangez les œufs et le sucre.

| Ajoutez votre beurre noisette tiedi, n'hésitez pas à le passer au tamis et mélangez.

| Ajouter votre farine, cacao, levure que vous aurez tamisés et mélangez.

| Placez votre préparation dans une poche à douille ou la laisser dans votre cul de poule puis la placer **30 minutes minimum à 1 heure** au frais (idéalement une heure)

| Garnir vos moules de moitié.

| Placez un carré de chocolat praliné recouvrir de votre préparation en s'arrêtant avant le bord.

| Placez un carré de chocolat praliné recouvrir de votre préparation en s'arrêtant avant le bord.

| Et voila vos madeleines cacao fourrées au chocolat praliné sont prêtes.

DÉGUSTEZ ! 😊