

l'épicerie de bruno

Madeleines cacao, cannelle, gingembre confit

Marché pour environ 18 madeleines

100g de farine, ½ sachet de levure, 80g de beurre, 2 cuillères à café de cacao non sucré, 60g de sucre, 2 œufs, 2 pincées de sel

A l'épicerie de bruno

1 cuillère à café de cannelle, 50g de gingembre confit

La Recette

Battre les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le cacao, la cannelle, le beurre fondu et le gingembre confit coupé en petits cubes d'environ 5cm.

Incorporer la farine et la levure au mélange, bien remuer, puis le recouvrir d'un film alimentaire et le placer 1 heure au réfrigérateur.

Si au sortir du réfrigérateur, la pâte est trop dure, rajouter 2 à 3 cuillères à soupe de lait pour la rendre plus liquide.

Répartir la pâte dans vos moules à madeleines et faire cuire 10 à 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Laisser tiédir, puis démouler. Servir tiède ou froid, conserver dans un bocal hermétique.