



Madeleines au chocolat sans gluten

Pour 4 plaques de 8 petites madeleines:

- 2 oeufs
 - 100 g de beurre salé
 - 3 cuillères à soupe de miel
 - 60 g de sucre
 - 100 g de maïzena
- 1 cuillère à café de levure
 - 1 pincée de sel
 - 1 petite cuillère à soupe de fleurs d'oranger
 - Chocolat (que j'ai oublié de peser ;-))

Préchauffer le four à 230°C.

Commencer par faire fondre le beurre puis y incorporer le miel.

Dans un autre récipient, battre les oeufs en omelette avec une pincée de sel et le sucre. Mélanger les deux préparations et ajouter la maïzena avec la levure, et enfin la fleur d'oranger.

Faire fondre le chocolat (au lait pour moi aujourd'hui) et l'ajouter à la pâte.

Remplir chaque alvéole au H

Pour des madeleines avec une belle bosse, et pas toutes plates, il faut suivre cette astuce : enfourner d'abord 5 à 8 minutes jusqu'à ce que vos madeleines se transforment en dromadaires puis baisser le four à 180 °C et les laisser cuire encore 5 minutes.

