




MADELEINES

OVO



PRÉPARATION MADELEINES OVO

INGRÉDIENTS

- 2 cs de beurre liquide
- 100 g d'Ovomaltine Chocolat Noir
- 120 g de beurre
- 150 g de sucre
- 3 œufs, calibre L
- 120 g de farine
- 2 cs de poudre Ovomaltine
- 1/2 cc de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 200 g de chocolat Ovomaltine
- 25 g de noisettes hachées
- Fleur de sel

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur voûte et sole).
2. Badigeonner le moule à madeleines de beurre liquide, réserver au frais.
3. Hacher l'Ovomaltine Chocolat Noir, le faire fondre au bain-marie, réserver.
4. Battre le beurre mou et le sucre pendant au moins 3 minutes.
5. Ajouter les œufs l'un après l'autre, mélanger jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse.
6. Mélanger la farine, la poudre Ovomaltine et la levure chimique dans un saladier, puis les incorporer par portions à la pâte.
7. Incorporer délicatement l'Ovomaltine Chocolat Noir fondu à la pâte.
8. Verser la pâte dans le moule à l'aide de deux cuillères à soupe. Ne remplir les alvéoles qu'aux $\frac{3}{4}$.
9. Cuire dans la partie inférieure du four pendant 15 minutes.
10. Sortir le moule du four et laisser refroidir un peu.
11. Démouler délicatement les madeleines OVO, les sortir et les laisser refroidir sur une grille.
12. Entre-temps, faire fondre le chocolat Ovomaltine au bain-marie, hacher les noisettes et garder les deux à disposition.
13. Tremper les madeleines OVO refroidies jusqu'à $\frac{1}{4}$ dans le chocolat liquide, saupoudrer de noisettes hachées et de fleur de sel, laisser sécher.