

Madeleines au thé matcha et pépites de chocolat



 Pour 12 madeleines

 20 minutes de préparation

 10 minutes de cuisson

Ingrédients

- 1 œuf
- 45 g de sucre
- 25 g de lait
- 65 g de farine
- 4 g de levure chimique
- 65 g de beurre fondu
- 4 g de thé vert matcha
- 30 g de pépites de chocolat

Outils

- Magimix Cook Expert
- Moule à madeleine
- Volette à pâtisserie
- Pinceau

Préparation

- Mettre dans le Magimix Cook Expert tous les ingrédients sauf les pépites de chocolat.
- Lancer le programme PATE/GATEAU. Ajouter les pépites 15 secondes avant la fin du programme.
- Laisser reposer la pâte 1 heure au frigo (vous pouvez préparer la pâte la veille).
- Préchauffer le four à 180°.
- Beurrer le moule à madeleine et remplir au 3/4 chaque empreinte.
- Enfourner pendant environ 10 mn.
- Laisser refroidir avant de démouler les madeleines.