



Madeleine géante au yaourt

Ingredients

1 pot de yaourt
1,5 pot de sucre
3 oeufs
3 pots de farine
1,5 pot d'huile
8g de levure chimique
150g de chocolat au lait

Étape de la recette

Le pot de yaourt de 125g servira de mesure

Préchauffer le four à 180°C

Mélanger ensemble le yaourt, les oeufs et l'huile

Puis ajouter le sucre, la farine et la levure

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse

Enfourner pendant 35 minutes

Laisser complètement refroidir avant de démouler

Faire fondre le chocolat au bain marie ou micro onde

A l'aide d'un pinceau badigeonner toute la surface du moule, préalablement nettoyé cela va de soi, repositionner la madeleine géante dessus

Laisser figer au frais 2h pour démouler en toute quiétude