

RECETTE

Madeleines au Nutella®

Facile

32 min



INGRÉDIENTS

Pour 12 personnes

5 œufs

175 g de beurre

210 g de sucre

250 g de farine

5 g d'arôme vanille naturel

1 sachet de levure

7 cuillères à soupe de lait entier

Noisettes hachées

180 g de Nutella® (15g/portion)



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

PRÉPARATION

- 1** | Faites fondre le beurre dans une casserole, réservez jusqu'à refroidissement. Mélangez à l'aide d'un fouet les œufs entiers et le sucre. Ajoutez le beurre tiède, le lait, l'arôme vanille, la farine et la levure.
- 2** | Mélangez puis versez la préparation dans des moules à madeleines au $\frac{3}{4}$ du moule. Enfourez à 170°C.
- 3** | Une fois refroidies, trempez le bout des madeleines dans le Nutella® (15g/portion) puis dans les noisettes hachées.

**Partagez la recette avec le
#nutellarecettesclub**