



Madeleines au Chèvre et "Cho Cho"



20 madeleines



45 minutes

CE QU'IL TE FAUT

- 100 g de farine blanche tout usage
- ½ sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 4 c. à café de "Cho Cho",
- 2 œufs (à température ambiante)
- 100 g de fromage de chèvre frais
- 50 g de beurre fondu (+ un peu pour les moules)
- 2 c. à soupe de yaourt nature

ACTION !

- Préchauffe ton four à 180°C. Badigeonne ton moule à madeleines de beurre fondu.
- Dans un grand bol, mélange la farine, la levure, les 4 c. à café de "Cho Cho" et en dernier le sel.
- Dans un autre bol, bats les œufs, ajoute le fromage de chèvre écrasé, le yaourt et le beurre fondu. Mélange jusqu'à obtenir une texture crémeuse et joyeuse.
- Verse la préparation humide dans le bol de poudres. Mélange à la spatule, juste assez pour obtenir une pâte homogène.
- Remplis chaque empreinte du moule aux trois quarts. Enfourne au centre du four et laisse cuire jusqu'à ce que tes madeleines soient dorées, gonflées et parfumées.
- Démoule-les sur une grille et laisse-les tiédir un instant.
- À ce stade, il sera difficile de ne pas en goûter une tout de suite... ou deux.