

MINI-MADELEINES MARBRÉES SANS GLUTEN

30 janvier 2011

Un dimanche **vraiment très très froid...**

Une journée au chaud à la maison...

Une très très grosse fournée de **mini madeleines marbrées sans gluten** pour garder le morale...

Une recette toute simple et ultra-rapide pour un résultat vraiment **réconfortant...**

MINI-MADELEINES MARBRÉES SANS GLUTEN



Pour une cinquantaine de mini-madeleines

2 gros œufs bios

100 g de farine de riz 1/2 complet

40 g de poudre d'amande

100 g de beurre

80 g de sucre blond de canne

60 g de chocolat noir

1 pincée de levure

1 pincée de sel

Préchauffez le four à 200 °C.

Battez ensemble les œufs et le sucre. Ajoutez la farine, la poudre d'amande, la levure et le sel puis mélangez. Faites fondre le beurre puis ajoutez-le au mélange.

Séparez la pâte en 2 parties. Faites fondre le chocolat puis ajoutez-le dans une partie de la préparation.

Mettez la pâte au frais pour une vingtaine de minutes. Pendant ce temps beurrez et farinez votre moule.

Sortez la pâte du réfrigérateur et remplissez les alvéoles d'un peu de chaque pâte. Mélangez avec un cure-dent pour créer des marbrures. Ne remplissez pas trop les alvéoles, les madeleines vont gonfler pendant la cuisson.

Enfournez pour 9-10 min et dégustez !