

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## **Madeleines fondantes au nutella**

### **Recette Thermomix**

Un goûter de dernière minute pour mes p'tits loulous, et hop, c'est parti!!!!!!.....  
J'ai utilisé la recette des "cakes de Sophie" pour l'améliorer à mon idée, en changeant quelques paramètres. Elles fondent dans la bouche, c'est un vrai délice....

Le problème, c'est qu'elles disparaissent troooop vite....hé oui !



**Pour environ 25 madeleines.**

2 oeufs  
100 g de sucre  
1 yaourt nature  
150 g de farine  
1/3 de sachet de levure chimique  
90 g d'huile de tournesol (j'ai remplacé par du beurre allégé car je n'avais plus d'huile...)  
150 g de nutella

Dans le bol du TM (dans votre robot ménager ou au fouet)

Mettre tous les ingrédients sauf le nutella.  
Régler 15 sec VIT 4. Râcler les parois du bol.  
Régler 15 sec VIT 5.

Ajouter le nutella  
Régler 15 sec VIT 5. Râcler les parois.  
Régler 10 sec VIT 4.

Remplir vos moules de la préparation chocolatée.

Cuire environ 20 min à 180°C. Surveiller la cuisson.  
Quand le dessus craquelle, la cuisson est terminée.

