



Madeleines au Nutella® et thé earl grey

Gâteaux/Mini Gâteaux | Végétarien | Goûter | Petit déjeuner | Noël

👤👤👤 | 20 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

150 g de beurre
50 ml de lait
3 oeufs
150 g de sucre
150 g de farine
2 cuillères à soupe de thé earl grey
1 cuillère à café de levure chimique
1 pincée de sel
50 g de myrtilles
50 g de framboises
50 g de groseilles
Nutella®

Spécial Noël

Faites ramollir le thé dans l'eau bouillante. Réservez.
Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir.
Fouettez ensemble le sucre, le beurre et les oeufs.
Ajoutez le thé earl grey égoutté.
Mélangez ensemble la farine, la levure et le sel, puis incorporez-les à votre appareil jusqu'à obtenir une pâte lisse.
Ajoutez le lait et mélangez à nouveau. Filmez au contact.

Laissez la préparation 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffez votre four à 200 °C.

Beurrez vos moules à madeleines et remplissez chaque empreinte avec $\frac{2}{3}$ de pâte.

Enfournez à chaleur statique pendant 10 minutes.

Dressage

Coupez le haut de la madeleine et garnissez de Nutella® la base de la madeleine.

Décorez de fruits rouges et refermez avec le chapeau de la madeleine.
