

Madeleines au chocolat

⌚ 40 minutes 👤 6 📊 Facile

voir la recette en ligne



Préparation

- 01 | Préchauffer le four à 180°C
- 02 | Mixer les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 03 | Ajouter la farine tamisée et la levure chimique au mélange.
- 04 | Incorporer le Fresubin 2 kcal Fibre Drink chocolat et ensuite le beurre fondu.
- 05 | Verser la pâte dans des moules à madeleines et faire cuire pendant 10 minutes dans le four préchauffé.
- 06 | Démouler les madeleines et les laisser refroidir sur une grille.

Ingrédients

Fresubin 2 KCAL Fibre Drink Chocolat	200 ml
œufs	3
Sucre	140 g
Farine	140 g
Levure chimique	1/2 sachet
Beurre	120 g

Produits utilisés



Fresubin 2 KCAL FIBRE Drink - 200 ml (chocolat)



Cuisiner et cuire peuvent réduire la teneur en vitamines et minéraux des produits Fresubin. Si vous avez des questions ou des préoccupations, veuillez consulter votre professionnel de santé. Les images présentées sont des suggestions de présentation et à titre illustratif uniquement. Les plats peuvent varier en raison des procédés de fabrication. Des allergènes peuvent être présents ; veuillez vérifier les étiquette du produit et les ingrédients.

Fresubin est une nutrition destinée à des fins médicales. A utiliser uniquement sous contrôle médical, en cas de (risque de) dénutrition.