**Madeleines marbrées au chocolat**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/archives/40/32891631.jpg) **Pour 24 madeleines  + 2 plaques de mini-madeleines**

**- 60 g de chocolat noir   
- 100 g de beurre    
- 4 œufs   
- 100 g de sucre en poudre   
- 100 g de farine   
- 1,5 càc de levure chimique   
- 2 càc d'eau de fleur d'oranger**

**Empreintes à madeleines et à mini-madeleines beurrées**  
**Préchauffage du four chaleur tournante à 200°C**

* Faire fondre le chocolat au bain-marie (au micro-onde pour moi).
* Faire fondre le beurre (M.O).
* Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
* Ajouter la farine avec la levure, puis le beurre fondu.
* Ajouter le chocolat fondu à la moitié de la pâte. Mélanger soigneusement.
* Parfumer le reste de la pâte avec la fleur d'oranger.
* Beurrer les moules à madeleines s'ils ne sont pas en silicone.
* Les remplir aux 2/3 en alternant les 2 pâtes pour obtenir un effet marbré.
* Enfourner pour 11 mn pour les grosses madeleines et 7 mn pour les mini.
* Démouler et laisser refroidir sur grille.