

MADELEINE



Temps de préparation: 2h - Temps de cuisson: 10mn - Nombre de portions: 30

Ingédients:

- 180g Farine
- 180g Beurre
- 140g Sucre
- 8g Levure chimique
- 3 Oeufs
- 1 Zeste citron
- 1 pincée Sel

Préparation:

- Faire fondre le beurre au Micro-onde
- Placer 180g de farine, 140g de sucre, 8g de levure chimique, les zestes d'un citron une pincée de sel dans le bol mélanger 20 sec/ vitesse 4
- Ajouter le beurre fondu (pas trop chaud) et mélanger 10 sec/ vitesse 4
- Ajouter 3 oeufs puis mélanger 20 sec/ vitesse 3
- Placer dans un saladier puis recouvrir d'un film alimentaire t placer minimum 1 heure au frigo
- Préchauffer le four à 200°
- Beurrer les moules à madeleine
- Remplir les moules à moitié à l'aide d'une cuillère à soupe enfourner pendant 10 minutes Une fois que les bord sont bien dorées et que la bosse est formé vous pouvez sortir les madeleines du four