



Madeleines

Postée par : Flo

le : 2014-03-01

Saison : Toute Saison

Difficulté : Facile

Type de plat : Goûter

Préparation : 15min

Cuisson : 10min

Pour : 6 pers

Liste des Ingrédients :

Farine : 175 g

Beurre : 150 g

Sucre : 130 g

Oeufs : 3

Levure chimique : 1 c.à.c rase

Zeste d'un citron

sel

Liste des Etapes :

Préchauffer le four à 210°C.

Battre les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le zeste de citron, une pincée de sel, et la farine.

Mélanger un peu puis ajouter la levure et le beurre fondu.

Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Beurrer et fariner des moules à madeleines.

Remplir la pâte aux 3/4 de chaque empreinte.

Enfourner et cuire 6 minutes, jusqu'à ce que la bosse se forme.

Abaisser alors la température du four à 180°C et continuer la cuisson encore 5 minutes.

Démouler et déguster avec un thé chaud !