

Difficulté ★★★

Madeleines



30 madeleines



10 min



8 min



--

INGREDIENTS

200 g de farine

11 g de levure

3 œufs

100 g de sucre

50 g de lait

150 g de beurre fondu

les zestes d'un citron (optionnel)



INSTRUCTIONS

- Préchauffe le four à 200°.
- Dans un bol, verse la farine, la levure et creuse un puits.
- Verse les œufs dans le puits et mélange brièvement en restant au centre de ton bol à l'aide d'une cuillère en bois.
- Ajoute le sucre, le lait et mélange de nouveau en prenant soin de rester toujours au centre de ton bol tout en ramenant petit à petit la farine au centre.
- Verse le beurre fondu, les zestes de citron et mélange énergiquement jusqu'à l'obtention d'un appareil bien lisse et homogène.
- Remplis les cavités de ton moule à madeleines préalablement beurré et fariné.
- Enfourne pendant 10 minutes.
- Régale-toi !

CONSERVATION

Les madeleines se conservent dans une boîte hermétique ou un bocal en verre, à température ambiante, jusqu'à 10 jours.