

Madeleines

Préparation : 30 minutes Cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

- 100g de beurre mou
- 50g de lait
- 200g de farine
- 3 œufs
- 1 paquet de levure
- 150g de sucre

Préchauffer le four à 200°.

Mélanger les oeufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter ensuite 40 g de lait.

Ajouter la farine et la levure chimique.

C'est ensuite le tour du beurre mou et le restant du lait; laisser reposer 15 min.

Beurrer les moules à madeleines et verser la préparation dedans (mais pas jusqu'en haut, les madeleines vont gonfler !).

Vous pouvez pousser la gourmandise en y introduisant des carreaux de chocolat ou du cacao.

Enfourner à 200°C, laisser cuire 10 min.

Démouler dès la sortie du four.

BON APPETIT !!!

