MADELEINES

Il vous faut : Pour 36 madeleines environ

4oeufs 

200g de sucre 

225g de farine 

un zeste de citron 

180g de beurre fondu 

1 sachet de levure chimique 

Recette :

Dans un saladier,  fouetter les 4 oeufs  avec le sucre  jusqu'à ce que le mélange blanchisse

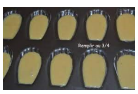
Tamiser la farine et l'incorporer délicatement 

Ajouter le zeste de citron  (ou de la vanille) et le beurre fondu.  Ajouter la levure chimique 

Bien mélanger. 

Couvrir d'un linge et laisser reposer une heure au frais.

Beurrer les plaques à madeleines. 

Verser la pâte en ne remplissant qu'aux 3/4. 

Placer au four à 190°. Et laisser cuire 10 à 12 minutes.

REGALEZ – VOUS !!!

