



MADELEINES PARFUMÉES AU MIEL D'ORANGER, ZESTES DE MANDARINE ET CANNELLE



Ingrédients pour 12 madeleines grandes ou 24 petites : 100gr de beurre fondu tiède, 2 oeufs moyens, 100gr de sucre cassonade, 1/2 c. à café de levure chimique, 100gr de farine, 2 c. à soupe de miel d'oranger, le zeste râpé d'une mandarine, une pincée de cannelle et une pincée de sel. Sucre glace pour servir.

Montez les oeufs et le sucre avec le batteur jusqu'à obtenir un mélange moussieux et de couleur claire. Ajoutez la farine et la levure tamisés, le sel, le zeste et la cannelle. Mélangez, puis incorporez le beurre fondu et le miel. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur. Préchauffez le four à 180°C. Beurrez légèrement un moule à madeleines, puis remplissez-le avec la pâte en vous aidant avec une poche à douille. Enfourez pendant environ 15 minutes, ou jusqu'à ce que les madeleines sont dorées. Sortez du four et laissez refroidir. Saupoudrez les madeleines avec du sucre glace, puis rangez-les dans de jolies boîtes ou des sachets transparents.