



Madeleines faciles

Dessert

Végétarien

Facile :

Bon marché :



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 32 madeleines) :

- 3 oeufs
 - 150 g de sucre
 - 200 g de farine
 - 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
 - 8 g de levure chimique
 - 100 g de beurre fondu
 - 50 g de lait
-

Préparation de la recette :

Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux, réserver.

Mélanger les oeufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter ensuite la fleur d'oranger et 40 g de lait.

Ajouter la farine et la levure chimique. Puis le beurre 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!).

Enfourner à 240°C (thermostat 8), et baisser au bout de 5 min à 200°C (thermostat 6-7); laisser encore 10 min. Surveiller bien la cuisson!

Démouler dès la sortie du four.



Recette proposée par ugo

© Marmiton.org, 1999-2016

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**