

Madeleines



Nombre de portions : 24 madeleines

Durée cuisson : 10 minutes

Durée totale : 25 minutes

Ingrédients

- 120 g de farine
- 100 g de sucre
- 80 g de beurre fondu
- 3 oeufs
- 1/3 de sachet de levure chimique
- zeste d'un citron (+ quelques gouttes d'eau de fleur d'orange, facultatif)
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 170°C
2. Fouetter les oeufs avec le sucre et le sel
3. Ajouter la farine et la levure puis mélanger
4. Incorporer le beurre fondu tiédi
5. Terminer en ajoutant le zeste de citron et éventuellement un peu d'eau de fleur d'oranger
6. Une fois la préparation homogène, la déposer dans les moules à madeleines (beurrés et farinés s'ils ne sont pas en silicone)
7. Faire cuire une dizaine de minutes environ

