

Recette des Madeleines

Ingrédients :

4 oeufs
200 g de sucre
150 g de beurre
Un citron râpé
200g de farine
1/2 sachet de levure
1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffer le four à 210°

Mélanger le sucre et les oeufs

Ajouter ensuite peu à peu la farine mélangée à la levure et au sel

Ajouter le beurre fondu puis le zest du citron

Bien mélanger le tout et laisser reposer la pâte pendant 2h

Verser la pâte sur une plaque à Madeleines

Cuisson :

Enfourner à four chaud th 210 ° pendant 12 mn
