

DOUCEURS



Madeleines au miel

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

Four : 200 ° et 160°

Difficulté : Facile

Coût : Bon marché

Ingrédients pour 24 madeleines :

140 gr de beurre

3 oeufs

100 gr de sucre en poudre

150 gr de farine

1 citron bio

2 CS de fleur d'oranger

1/2 sachet de levure chimique

1 CS de miel

Sel fin

PRECHAUFFER le four à 200° (6,5)

LAVER le citron et râper finement le zeste

MELANGER les oeufs avec le sucre, 1 pincée de sel et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter la fleur d'oranger.

FONDRE le beurre

AJOUTER la farine, la levure, le beurre fondu et le zeste. Bien mélanger.

REMPLIR les moules à madeleines à moitié (si nécessaire beurrer les moules avant)

METTRE AU FOUR pendant 5 mn. Baisser le four à 160° (5,5) et laisser cuire 5 mn.

DEMOULER les madeleines et laisser refroidir avant de consommer.

COMMENTAIRES :