



Madeleines

Ingrédients

- 60 gr de sucre
- 60 gr de farine tamisée
- 60 gr de beurre fondu tiède
- 2 œufs
- 1 sachet de sucre vanillée
- 2 gouttes d'extrait citron

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Travailler au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse le sucre avec le sucre vanillé et les œufs. Ajouter l' extrait de citron.
3. Incorporer délicatement la farine tamisée en soulevant le mélange puis le beurre fondu . Laisser reposer la pâte 15 à 20 minutes .
4. Beurrer et fariner des moules à madeleine . Verser la préparation dans les moules.
5. Faire cuire à 180 °C pendant 10 minutes.

Bonne dégustation