

Madeleine aux zestes de citron

Recette pour 27 madeleines :

Beurre mou	150 gr
Sucre	125 gr
Sucre roux	17 gr
Miel	17 gr
Œufs	165 gr
Farine	150 gr
Baking powder	4 gr
Zestes de citron	QS

A la feuille crémer le beurre puis ajouter les sucres, le miel et les œufs. Incorporer la farine et la levure puis un peu de zeste de citron.

Graisser les moules puis mettre la pâte dans une poche à douille puis réserver au frais 20 minutes.

Garnir les moules et cuire **5 minutes à 210°C puis 6 minutes à 180°C.**

Laisser refroidir avant de démouler.