

Recette des madeleines

Temps : 30 minutes



Ingrédients

Oufs : 3

Lait : 50 gr

Sucre : 150 gr

Fleur d'orange (facultatif) : 20
gr

Farine : 200

Levure chimique : 8 gr

Beurre : 100 gr



Préparation

Faire fondre le beurre et réserver.

Blanchir les œufs et le sucre.

Ajouter la fleur d'orange (facultatif) et 40 gr de lait.

Ajouter la farine et la levure chimique puis après avoir mélangé
ajouter le beurre fondu et le lait restant.

Remplir les moules à madeleines préalablement beurré et remplissez
les moules au 2/3 environ.



Mettre au four à 220° pendant 5 minutes puis laisser cuire environ 10
minutes à 200°c



Sortir les madeleines des moules à la sortie du four et laisser refroidir
sur une grille.



coaching-pâtissier.com

06 52 85 28 43

contact@coaching-pâtissier.com