



Madeleines longues

Ingredients

2 oeufs
150g de beurre fondu
6g de levure chimique
150g de farine
90g de sucre
1cuillère à café d'arôme vanille

Étape de la recette

Mlanger ensemble les oeufs et le sucre

Ajouter, la farine, la levure chimique, l'arôme vanille et mlanger

Verser le beurre fondu refroidit et mlanger

Filmer la pâte au contact et mettre la pâte au frais minimum 1h30

----> Préchauffer le four 170C

Remplir les empreintes du moule madeleines

Enfourner environ 14 minutes

Laisser refroidir sur une grille