

Madeleines

Ingredients
120g de farine
3 oeufs
6g de levure chimique
90g de sucre
80g de beurre
1cuillère à café d'arôme au choix (facultatif)

Étape de la recette

Faire fondre le beurre au micro onde ou au bain marie

Dans le bol mettre les oeufs et le sucre 40s/vitesse 3.5

Ajouter la farine et la levure 12s/vitesse 3

Verser le beurre fondu et l'arme 10s/vitesse 3

Prchauffer le four 180C

Remplir le moule au 3/4 et mettre au conglateur 5 min, c'est le choc thermique qui fera la bosse

Enfourner 10 minutes

Demouler et laisser refroidir sur une grille

Pour les coques au chocolat

Faire fondre du chocolat au bain marie

----- Si vous voulez des coques colores, utilsez du chocolat blanc

Ajouter du colorant dans le chocolat fondu -----

A l'aide d'un pinceau badigeonner les empreintes du moule madeleine, repositionner les madeleines dessus

Mettre au frais 1h

Et c'est fait !

ASTUCE

En arôme vous pouvez mettre de la vanille, de l'amande amère, de la fleur d'oranger ....

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr