



Madeleines

Ingredients

120g de farine

6g de levure chimique

90g de sucre

3 oeufs

80g de beurre

1 cuillère à café d'arôme au choix (facultatif)

Étape de la recette

Faire fondre le beurre au micro onde ou au bain marie

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu' blanchissement

Ajouter la farine, la levure et mlanger

Verser le beurre fondu et l'arôme et mlanger

Préchauffer le four 180C

Remplir le moule au 3/4 et mettre au congélateur 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 colorées, utilisez 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