

Madeleines

Ingredients
120g de farine
6g de levure chimique
90g de sucre
3 oeufs
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

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu' blanchissement

Ajouter la farine,la levure et mlanger

Verser le beurre fondu et l'arme et mlanger

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