Madeleines

Dessert

Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :30 min

Calories par portion : 326.667 Kcal

Charge glycémique par portion: 26.744

Les ingrédients

- 3.0 u Oeuf
- 150.0 gr Farine de blé
- 100.0 gr Sucre en poudre
- 100.0 gr Beurre
- 0.5 cc Fleur d'oranger

Préchauffer le four à 200°c pendant 10 min

Pour 18 madeleines (environ ..)

Etape 1:Préparation de la pate

Dans un saladier battre les oeufs et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
Incorporer progressivement la farine en continuant de battre.
Dans un verre faire fondre le beurre au mico-onde (tout doucement sur position décongélation). Intégrer progressivement le beurre tout en battant.
Pour parfumer les madeleines, incorporer au mélange à votre convenant de la fleur d'oranger ou du zeste de citron rapé.

Etape 2: Préparation des madeleines
Dans un moule à madeleine en silicone, remplir les coques avec la préparation sans les combler totalement.

Etape 3:Cuisson

Laisser cuire 12 min au four jusqu'à ce que les madeleines soient dorées.

A consommer en goûter pour les petits ou au café pour les plus grands.