

## Madeleines au miel



Dessert **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 10 mn

*Des madeleines fondantes et parfumées.*

### Ingrédients

- 2 oeufs
- 140 g de beurre mou
- 100 g de sucre semoule
- 2 cs de miel liquide
- 100 g de farine
- 1 pincée de sel

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C (th.6-7). Montez les blancs en neige. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et la pincée de sel. Ajoutez les jaunes d'oeufs, le miel, le beurre. Mélangez bien de nouveau.
- 2 Ajoutez les blancs montés délicatement. Mettez 1 cuillère à soupe de pâte dans chaque moule à madeleine. Enfourez 10 minutes environ selon le four. Laissez refroidir un peu et démoulez.
- 3 Un bon petit goûter pour tous.

Proposé par



**nadou**

*D'autres recettes que vous trouverez sur*

*ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>*

CUISINETTE

*en allant dans mes recettes*

*les articles vous attendent*

*merçi de vos visites et bonne cuisine à tous*

*Consulter son profil et ses recettes*

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

