

Madeleines aux zestes de citron



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Ces madeleines sont appréciées aussi bien des petits que des grands !!

Ingrédients

- pour 20 madeleines :
- zestes d'1 de citron - (non traité)
- 180 g de farine - de blé
- 1/2 paquet de levure
- 135 g de sucre - roux
- 3 oeufs
- 120 g de beurre - demi-sel

Préparation

- 1 Dans un saladier, battez les oeufs et le sucre, puis ajoutez le beurre ramoli.
- 2 Incorporez petit à petit la farine, la levure et les zestes (je les broie dans mon mixer à herbes).
- 3 Mettez une cuillère à soupe dans les alvéoles du moule à madeleines et enfournez à 175°C pendant 20 minutes.

Proposé par

Campagne et mer

Retrouvez Ginette sur son [blog "Campagne et mer"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

