

Madeleines



Dessert **Facile**

Préparation : 10 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 15 mn

Une madeleine de Commercy avec un petit dessert, accompagné d'un thé ou d'un café et pourquoi pas d'un chocolat : c'est un délice !

Ingrédients

- 250 g de farine
- 200 g de sucre
- 125 g de beurre
- 5 cl de lait
- 1 sachet de levure
- 3 oeufs

Préparation

- 1 Dans un robot ou un récipient, mettre la farine, le sucre, le beurre fondu, la levure, le lait et les 3 jaunes d'œufs. Bien mélanger. A part, je mélange les blancs d'œufs sans les monter en neige et je les incorpore dans la préparation.
- 2 Verser la pâte dans les moules à madeleine et laisser reposer 1 heure à température ambiante. Cuire au four 6 minutes à 240°C (th.8) puis 4 à 5 minutes à 200°C (th.7).
- 3 J'ai accompagné mes madeleines d'un yaourt maison et d'une pâte de fruits aux coings, maison également.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

