

Madeleines "du côté de chez Proust"



Dessert **Moyen**

Pour : 24 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 60 mn

Cuisson : 15 mn

En hommage à notre Madeleine, vous savez la petite fille de...

Ingrédients

- 100 g de beurre
- 2 œufs
- 80 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de farine
- 2 cc de lait
- 1 zeste de citron non traité
- 0,5 sachet de levure

Préparation

- 1 Faites fondre le beurre, réserver. Mélangez le sucre, le zeste du citron et les oeufs au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse (environ 5 minutes).
- 2 Ajoutez la moitié du lait et mélangez. Puis ajoutez la farine et la levure tamisées. Ajoutez le beurre fondu et le restant du lait.
- 3 Laissez reposer 1h la pâte au réfrigérateur, puis mettez-la dans les moules (remplir à moitié) et enfournez 5 minutes à 220° et 10 minutes à 200°.

Proposé par



annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

