

# MADELEINES

## Réalisation

Difficulté : facile

Préparation:30 min

Cuisson : 10 min

## Ingrédients / pour 4 personnes

- 2 gros oeufs
- 130 g de sucre
- 150 g de farine
- 125 g beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 cuillère à café de levure chimique



## PRÉPARATION

1)Prenez les 2 oeufs entiers et travaillez-les avec le sucre. Le mélange doit être mousseux.

2)A ce premier mélange, ajouter le beurre fondu et la farine et la levure, cuillerée par cuillerée.

3)Beurrez les moules à madeleine et remplissez les divisions de pâte...

4)Mettez-les à four chaud 10 minutes (thermostat 7).

Pour finir

Démoulez et laissez refroidir.

**Astuces** : vous pouvez rajouter des pépites de chocolat, du citron, coque en chocolat ...