

Madeleines



12 madeleines



10 minutes de préparation



8-10 minutes de cuisson



1h de repos



Votre marché :

- 100g de beurre
- 2 œufs
- 70g de miel
- 30g de sucre
- 120g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique

Matériel :

- Verre doseur
- Saladier et bol
- Moule à madeleines
- Cuillère à soupe et à café

1. Faites fondre le beurre et le miel dans un bol au micro-onde (environ 1 minute).
2. Beurrez généreusement les moules à madeleine. Répartissez la pâte dans les empreintes. Laissez reposer les madeleines au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
3. Préchauffez le four à 220°C.
4. Enfourez les madeleines pendant 4 minutes jusqu'à la formation de la bosse, puis baissez le four à 180°C et laissez cuire encore 5 minutes. Elles doivent être bien dorées et avoir une belle bosse. Laissez-les refroidir quelques minutes avant de les démouler.