

Madeleines aux cranberries



Aujourd'hui je vous propose de délicieuses petits madeleines toutes moelleuses, toute gourmandes et toutes parfumées ! Des madeleines aux cranberries. Pour cette nouvelle recette de madeleines, j'ai entièrement remplacé le sucre par du miel c'est pour cela qu'il vaut mieux prendre un miel toute fleur, pas trop fort en goût, pas trop parfumé pour ne pas qu'il prenne le dessus sur les autres ingrédients. Par ailleurs, j'ai remplacé la moitié de la farine par de la poudre d'amandes. Les cranberries apportent gourmandise...oui tout simplement de la gourmandise ! ^^

Pour une vingtaine de madeleines

Ingrédients:

2 oeufs

90g de beurre

45g de farine

45g de poudre d'amandes

85g de miel

1/2 sachet de levure chimique

85g de cranberries séchées

Préparation:

Faites fondre le beurre au four à micro-ondes et laissez-le refroidir.

Mélangez les oeufs avec le miel jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.

Incorporez la farine et la poudre d'amandes puis le beurre fondu.

Ajoutez la levure chimique puis les cranberries.

Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).

Entreposez la pâte au réfrigérateur pour 30min.

Répartissez la pâte dans des moules à madeleines et enfournez pour 5min. Baissez le four à 180°C th.6) et poursuivez la cuisson pour 8 à 10min.

Laissez refroidir les madeleines avant de les démouler et de les laissez complètement refroidir sur une grille.