**MADELEINES**

**Pour 30 grosses madeleines**

200g de farine

1 cac de levure chimique

200g de sucre

100g de beurre fondu

3 gros œufs

1 pincée de sel

Parfums au choix : rhum, eau de fleur d’oranger, zestes de citron râpés, graines de vanille …

Chocolat râpé, Nutella, coco râpé, etc … (facultatif)

Moules à madeleines ou autres

Mélangez la farine, la levure, le sucre et la pincée de sel

Creusez un puits, ajoutez les œufs et mélanger au fouet pour obtenir une consistance homogène

Ajoutez le beurre fondu mélangé au parfum choisi et mélangez à nouveau

Si vous choisissez d’ajouter du chocolat râpé, coco, … , divisez la pâte en 2 parties, laissez une nature et ajoutez chocolat ou autre dans l’autre moitié de pâte où choississez de de les faire 100% chocolat, coco, etc … ou 100% nature

Réservez au frais au moins 30 minutes

Préchauffez le four à 240°

Beurrez vos moules

Remplissez vos moules aux ¾

A ce stade vous pouvez ajouter une cac de nutella pour des madeleines au Nutella

Enfournez 8 minutes

Laissez refroidir

Déguster !

**LA TABLE DES PLAISIRS**