

Madeleines à la poudre d'amandes

Pour 20 madeleines environ, il faut :

- 100 gr de beurre allégé
- 100 gr de farine
- 100 gr de sucre



- 3 œufs
- 6 gr de levure
- 20 gr d'amandes en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

Mettre dans un cul de poule le beurre ramolli

Ajouter le sucre en poudre

Bien mélanger avec un fouet

Ajouter un œuf et bien mélanger 1mn

Ajouter le deuxième et faire de même

Ajouter le troisième et mélanger encore

Ajouter la poudre d'amandes

Puis la farine et la levure

Enfin le sachet de sucre vanillé

Bien mélanger le tout

Verser avec 1 cuill à café ou à l'aide d'une poche à douille

la préparation dans un moule à silicone spécial madeleines

Préchauffer le four durant 10mn

Faire cuire à 180° pendant 15 minutes

