

## MADELEINES



Ingrédients pour 24 madeleines :

110 g de farine

85 g de sucre

50 g de beurre

1/2 sachet de levure chimique

2 œufs

1/2 citron

1 pincée de sel

- Dans une terrine, battez ensemble les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que ce dernier soit entièrement fondu.
- Ajoutez la farine et la levure tamisée ensemble, le zeste râpé du citron puis le beurre fondu.
- Beurrez les plaques à madeleine, saupoudrez-les de farine et secouez-les pour faire tomber l'excédent.
- A l'aide d'une cuillère à café, remplissez chaque moule au 3/4.
- Laissez reposer 20 minutes.
- Pendant ce temps, faites chauffer le four à 240°C (8-9 au thermostat). Enfourez, laissez cuire 8 minutes environ à 220°C.