

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette adaptée Thermomix

**Madeleines à la ricotta et aux amandes**



Pour 16 madeleines

Perso, j'en ai préparé + que 16

1 citron non traité  
3 oeufs  
120 g de ricotta  
150 g de beurre demi-sel  
5 CS de lait froid  
150 g de farine  
1 cc de levure chimique  
150 g de sucre (mais vous pouvez diminuer !)  
40 g de poudre d'amande

1. Lavez le citron et râpez la moitié du zeste.
2. Faites fondre le beurre.

Dans le bol du TM

Lait + ricotta. Mélangez 10 sec VIT 4.

Ajoutez farine + levure + oeufs + sucre + poudre d'amande + zeste + beurre.  
Mélangez 30 sec VIT 7. Vous devez obtenir une masse homogène.

Laissez reposer au moins 1 h au frigo.

Préchauffez le four à 270°C (th.9/10).  
Remplissez les moules à madeleines aux 2/3 et enfournez pendant 4 min.

Baissez le four à 210°C (th.6/7) et poursuivez la cuisson 6 min environ, jusqu'à ce que les madeleines soient dorées.

Sortez les madeleines du four, attendez quelques minutes pour les démouler et savourez-les encore tièdes.

Source : Madeleines de Lucia Pantaleoni aux Editions Solar.