

## Dro Madeleines ( Madeleines à bosse)



Pour une plaque silicone Demarle Flexipan ® de 20 madeleines :

- 140 g farine
  - 65 g beurre pommade
  - 65 g sucre
  - 3 bonnes c à soupe miel liquide
  - 5 oeufs
  - 10 g levure chimique
  - 1 petit morceau d'ananas confit par madeleine (facultatif) ananas ou autre fruit confit au choix
1. Dans un cul de poule, mélanger les oeufs, le sucre et le miel
  2. Ajouter la farine et la levure tamisées. Bien mélanger
  3. Ajouter le beurre pommade et bien mélanger à nouveau
  4. Faire refroidir l'appareil dressé dans les empreintes Demarle Flexipan ® pendant 20 mn environ au congélateur (-20°) ou 1 à 2 heures au réfrigérateur. De cette manière le dôme (bosse) de la madeleine aura un meilleur développement lors de la cuisson.
  5. Préchauffer le four à 220°/240°
  6. Remplir à moitié la plaque 20 empreintes madeleines Demarle Flexipan ®, mettre un morceau d'ananas (ou autre fruit) confit et finir de remplir. On peut également placer au centre un petit dôme de chocolat fondant (chocolat congelé dans le Flexipan® mini demi-sphères par exemple)
  7. Faire cuire à four chaud pendant 5 mn, puis à 180° pendant 5 à 6 mn (surveiller la cuisson)
  8. Laisser refroidir avant de démouler afin de bien conserver la forme de la madeleine