

Madeleines

Ingrédients :

3 œufs

150 g de sucre

½ zeste de citron

200 g de farine

8g de levure chimique

100 g de beurre fondu

50 g lait



Préparation :

Dans un saladier, mettre les œufs et le sucre. Blanchir la préparation avec un fouet. Ajouter ½ de jus de citron. Ajouter les ¾ du lait et bien mélanger.

Mélanger la farine avec la levure chimique et tamiser avec une passoire fine sur le mélange précédent.

Mélanger.

Ajouter le beurre fondu et le restant du lait.

Beurrer les moules à madeleine et garnir les plaques au ¾.

Cuire pendant 10 à 12 minutes.