

Mes petites Madeleines

Etant donné que j'habite près de Commercy, on m'a déjà demandé de faire des madeleines.....

Et bien c'est chose faite ! bon elles n'avaient pas trop la p'tite bosse mais elles étaient bonnes quand même !

Pour 24 madeleines :

- 150 gr de beurre mou mais pas fondu
- 150 gr de sucre en poudre
- 150 gr de farine
- 30 gr de poudre d'amandes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 4 oeufs
- jus de citron



Mélanger le beurre et les sucres en pommade. Incorporez les œufs, la farine, la poudre d'amandes, la levure et enfin le jus de citron. Fouettez vivement, et laissez reposer. **Le mieux est que la pâte reste une nuit au frigo.**

Le lendemain :

Préchauffer le four à 200 °, le choc thermique du froid et du chaud doit créer la petite bosse.

Beurrer vos moules à madeleines, farinez et retournez les pour enlever l'excédent de farine. Remplir les moules au deux-tiers.

Enfournez pendant 12 min à 200 °



Ces petites madeleines ont été bien appréciées au goûter !