Ingrédients pour 20 empreintes madeleines Flexipan :

- 250 g de ricotta (1 pot du commerce)
- 4 œufs
- 1 cuillère à soupe de pâte de pistaches
- 150 g de farine
- 150 g de sucre semoule
- 1 sachet de levure chimique ou 11 g
- 50 g d'amandes hachées

Préchauffer le four, th 7/8 ou 210/240°C.

Battre les œufs et la ricotta. Ajouter 1 belle cuillère à soupe de pâte de pistache, les amandes hachées et le sucre semoule. Mélanger. Verser petit à petit la farine, mélanger et incorporer la levure.

A l'aide d'une poche à douille (gros trou), garnir une plaque d'empreintes madeleines en silicone. Tapoter la plaque et placer au moins 1/2 heure au réfrigérateur. Enfourner th°7/8 cuire 4 min puis baisser la température Th 6, le choc thermique facilitera la formation de la bosse et continuer la cuisson pendant encore 6 min. Laisser refroidir avant de démouler.

http://cachou66.canalblog.com/
cachou66@aliceadsl.fr