

Les bossues de Lenôtre, madeleines...

Temps de préparation : 1 min 30
Temps de cuisson : 3 x 4 min

Recette source : 100% Gourmande...

Ingrédients pour 20 empreintes madeleines Flexipan®:

- 130 g de sucre
- 3 œufs
- 20 g de miel neutre (miel d'acacia pour ma part)
- 1 pincée de sel
- 180 g de farine
- 5 g de levure bicarbonate de soude
- 125 g de beurre (t° ambiante)
- 1 zeste de citron râpé

Dans le bol du Cook'in®, mettre le sucre, les œufs, le miel et le sel. Mélanger **30 sec/vit 5**.

Ajouter par l'orifice du couvercle la farine, le bicarbonate, le beurre coupé en cube et le zeste de citron râpé à l'aide de la râpe (aidé de l'entonnoir inox).

Mélanger les ingrédients **1 min /vit 5**. Le mélange est lisse et onctueux.

A l'aide de la poche à douille, dresser la pâte dans les empreintes.

Laisser reposer ~~toute la nuit au réfrigérateur~~ ou 20 min au congélateur.




Préchauffer le four à 240°C (th 8).

Enfourner 4 min, puis baisser à 210°C (th 7) pendant 4 min puis baisser à nouveau cette fois-ci à 180°C (th 6) pendant 4 min.

Au sortir du four, laisser tiédir.

Démouler sur la grille à pâtisserie.



Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Sucre, œufs, miel, sel	30 sec		5	
	Farine, bicarbonate, beurre, zeste de citron	1 min		5	

Ma touche perso :