



MADELEINES

225 g sucre glace - 225 g beurre - 210 g blancs d'oeufs - 90 g farine - 90 g poudre d'amandes - 3 c à s miel d'acacia -

Pour le miel, n'hésitez pas à utiliser des miels différents, très parfumés.

Faire fondre le beurre jusqu'à obtention d'un beurre noisette. Passer au chinois. Mélanger le sucre glace, la farine et la poudre d'amandes. Casser les blancs d'oeufs en 2/3 coups de fouet et les incorporer au mélange. Incorporer le beurre et le miel assez rapidement. Réserver au frais (se conserve plusieurs jours). Cuisson : four préchauffé th.6 (180°) - 20 min.