

# Madeleines au thé Matcha



## Ingrédients :

80 g de farine	2 œufs
75 g de sucre	75 g de beurre
1/2 sachet de levure	2 cc de thé matcha

## Réalisation :

Préchauffer le four à 200°C.

Mélanger la farine, la levure, le sucre et le thé matcha.

Ajouter les œufs un à un.

Ajouter le beurre fondu, et mélanger vivement à l'aide d'un fouet.

Verser la pâte dans des moules à madeleines, beurrés et farinés. Si vous utilisez un moule en silicone, pas besoin de beurre, ni de farine.

Enfourner 8 minutes.

## Réalisation :

1 Préchauffez le four à 200°.

2 Mélangez la farine, la levure, le sucre et le thé matcha.

3 Ajoutez un à un les œufs.

4 Ajoutez le beurre fondu, et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

5 Versez la pâte dans des moules à mini-madeleines (ou des grands!), beurrés et farinés.

6 Enfournes 8 minutes.