



MADELEINES DE COMMERCY

Les ingrédients : 3 œufs, 250g de farine, 180g de sucre, 125g de beurre, 50g de lait de coco, 1 sachet de levure chimique, quelques pincées de vanille de Tahiti en poudre.

La préparation :

Mélangez le lait de coco, le sucre, les œufs, la farine, la levure et la vanille. Quand la pâte est homogène, ajoutez le beurre fondu refroidi. Mélangez pendant 1mn. Couvrez d'un torchon, et laissez reposer 2 heures à température ambiante.

Préchauffez le four à 220° (Th7-8), remplissez les moules à moitié et enfournez 6min à 220° puis 4min à 200°. Mangez chaud ou froid mais régalez vous bien.

