

## Les madeleines de Cécile s'envolent



### Ingrédients :

- 70 g de beurre
- 70 g de sucre
- 70 g de farine
- 5 g de baking ou de levure chimique
- 2 œufs
- 3 pincées de CHE "Ronde d'Agrumes"
- 3 pincées de CHE " Citronnelle"

Placer les empreintes Papillons Flexipan® sur la plaque alu perforée.  
Mélanger les poudres dans un cul de poule : farine, baking, sucre et 2 pincées de chaque CHE.  
Faire fondre le beurre au MO mais pas trop, mélanger aux œufs battus préalablement dans un autre récipient.  
Mélanger les liquides aux poudres, dresser dans les empreintes Papillons à la poche à douille.  
Au fond des empreintes j'ai mis un peu de noix de coco râpée.  
Placer 30 min au réfrigérateur.



Préchauffer le four à 210°C - th 7.  
Enfourner 6 min à 210°C – th7 puis 4 min à 180°C – th6.  
Éteindre le four, parsemer chaque biscuit de quelques cristaux de CHE Rondes d'agrumes et citronnelle, laisser les empreintes 3 min dans le four avant de les sortir.  
Démouler et dresser dans un vase sur les pics à brochettes. Les petits cœurs en peau de citrons sont là pour éviter aux biscuits de descendre sur la brochette.

Recette rapide et simple, idéale pour un goûter d'enfant