

L'Île Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Madeleines au miel



Ingrédients pour 24 madeleines :

120g de beurre
200g de farine
1/2 sachet de levure
75g de sucre
60g de miel
3 oeufs
3 cs de lait de soja

Réalisation :

1/ Mélanger les oeufs, le sucre et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter le lait, puis le beurre fondu et enfin la farine tamisée avec la levure.
Laisser reposer la pâte 15 min minimum au frais.
2/ Beurrer des moules à madeleines, les remplir aux 3/4 de pâte, et enfourner dans un four préchauffé à 200°C pour 10 min environ.
3/ Démouler et laisser refroidir.