

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Madeleines au roquefort ~~

Et oui... des madeleines en entrée pourquoi pas !



- 150 g de roquefort
- 50 g de gruyère râpé
- 2càc de levure chimique
 - 50 g d'huile
 - 125 g de farine
 - 1 pincée de sel
 - 2 oeufs
 - 100 ml de lait

Préchauffez le four à 180°

Mélangez le gruyère, la farine, la levure et le sel

Faites fondre le roquefort dans le lait chaud

Mélangez le tout avec les oeufs et l'huile

Cuisson 15 min environ

*Ces madeleines peuvent très bien se faire la veille
et supportent très bien la congélation !*

Bien pratique !!!

Alors, facile non...
