

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.chrsthumm.com/>

## ~~ Magdalenas ~~ ~~ Madeleines à la crème fraîche ~~



350 g de farine  
250 g de sucre  
250 g d'huile  
100 g de crème liquide  
1 sachet de levure chimique  
250 g d'œufs (4 ou 5 œufs, ça dépend de leur taille)  
eau de fleur d'oranger, anis, zeste d'oranges ou de citrons

Mettre les fouets dans le bol  
Mélanger les œufs et le sucre 7 min, 37° ou 40° (si tm21 ou tm31), vit 3  
Ajouter les arômes de votre choix et programmer 6 min, vit 3 sans chaleur.  
Ajouter la crème et l'huile : 3 mn, vit 2  
Retirer les fouets  
Ajouter la farine et la levure  
Incorporer d'abord à la spatule puis mélanger 5 sec, vit 6  
Laisser reposer dans le bol 10 mn pendant que le four chauffe à 230°.  
Remplir les moules à madeleines au 3/4 de leur hauteur, décorer à votre goût.  
Enfourner en baissant la chaleur à 210° pour environ 15 mn  
Surveillez la cuisson qui va assez vite !

avec ces proportions, j'ai fait 12 madeleines dans les moules  
tartelettes et 16 dans les moules coeurs !

Alors facile, non ?

\*\*\*