

Les madeleines de Thérèse

RV balade à Vareilles 12 décembre 2011



Ingrédients pour 24 madeleines:

- . 225 gr de farine,
- . 175 gr de sucre,
- . 100 gr de beurre,
- . 1 paquet de levure en poudre,
- . 3 ou 4 œufs,
- . 1 citron

Etapes de préparation (30mn) :

- Battre ensemble les œufs entiers et le sucre (il doit fondre).
- Ajouter la farine et la levure tamisées ensemble, le zeste râpé du citron puis le beurre fondu.
- Beurrer les plaques des moules (souplepoudrés de farine).
- Remplir les moules et laisser reposer 10 mn.
- Faire chauffer le four th 7/8. Enfourner, laisser cuire 8 à 10mn.
- Laisser les madeleines refroidir à l'air 1h30 pour la conservation.

Il est possible de modifier la recette : mettre 180gr de farine et le reste en Maïzena ou fécule, les madeleines sont plus légères.