

La recette des madeleines de Laurence

Écrit par l'Art et l'Ame Asnières
Lundi, 09 Février 2009 04:12

Petites madeleines :

250 gr de farine
250 gr de sucre
250 gr de beurre
4 œufs
une pincée de sel
½ sachet de levure
arôme vanille ou zeste de citron

Faire chauffer le four à 220 °

Sortir le beurre pour le faire ramollir à température ambiante pendant 1 ou 2 heures.

Fouettez au batteur les œufs et le sucre, le sel et arôme.

Quand le mélange blanchi, ajouter la farine par petite quantité et la levure.

Ajouter enfin le beurre ramolli et mélanger énergiquement à nouveau.

Laisser reposer la pâte pendant ½ heure à température ambiante.

Mettre dans des moules à madeleine et faire cuire à 220° pendant 10 à 12 minutes pour des moules avec mini alvéole sinon un peu plus si les moules sont plus gros.

Se déguste tiède ou froid.

Peut se conserver plusieurs jours dans une boîte hermétique.

Bonne dégustation !