

Madeleines au miel

Dessert

Végétarien

Très facile : 

Bon marché : 



Type de cuisson : Four

Puissance de cuisson : Grill

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients (pour 24 madeleines) :

- 125 g de beurre fondu
 - 3 œufs
 - 130 g de sucre en poudre
 - 1 cuillère à soupe rase de miel
 - 150 g de farine
 - 1/2 sachet de levure
 - 1 citron non traité
 - une pincée de sel
-

Préparation de la recette :

Allumer le four thermostat 7-8 .

Fouettez à la main les œufs, le sucre et le miel, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter alors la farine, le sel, le levure, le beurre fondu et le zeste du citron. Bien mélanger.

Beurrer les moules et les remplir à moitié avec la préparation.

Enfourner 5 à 10 min, jusqu'à ce que les madeleines soient dorées.



Recette proposée par fabien_9

© Marmiton.org, 1999-2015

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**