

les recettes d'Alice

Madeleine de Commercy



INGREDIENTS

130g de Beurre
130g de farine
3oeufs

130g de sucre
½ sachet de levure



France

MATERIEL NECESSAIRE

Moule silicone



4 saisons

PREPARATION ET REALISATION

Préchauffez le four à 200°C.



Faites fondre le beurre dans une casserole. Laissez refroidir.

*

Mélangez levure et farine.



Battrez les œufs avec le sucre ; Ajoutez le beurre puis le mélange levure farine.

*



Remplir vos moules à madeleine à 2/3. Enfournez 4 minutes à 200° puis 4 minutes à 180°.
Démoulez et sou poudrez de sucre glace.

8 min



10 min

CONSEILS ET ASTUCES

Un petit zeste de citron dans la pâte pour parfumer vos madeleines.

Alice Délice

