



Les Madeleines

■ INGREDIENTS (Pour 30 madeleines)

- 150 g de beurre fondu
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 200 g de farine
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 8 g de levure chimique
- 6 cuillères à soupe de lait



■ USTENSILES

-
-
-
-
-
-
-

■ PREPARATION

- ① **Préchauffer** le four à 240° (thermostat 8).
- ② **Faire fondre** le beurre dans une casserole à feux doux, réserver.
- ③ Dans un grand saladier, **mélanger** les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- ④ **Ajouter** ensuite la fleur d'oranger et 3 cuillères à soupe de lait.
- ⑤ **Ajouter** la farine et la levure chimique.
- ⑥ Puis, **ajouter** le beurre puis 3 cuillères à soupe de lait. **Mélanger**.
- ⑦ **Beurrer** les moules à madeleines et **verser** la préparation dedans (attention, pas jusqu'en haut car les madeleines font gonfler !).
- ⑧ **Enfourner** à 240°C (th.8). Au bout de 5 minutes baisser à 200° (th.6-7) laisser encore 10 minutes.
- ⑨ **Démouler** dès la sortie du four.