

Recette Les Madeleines de Loïc

Ingrédients :

- ◆ 125 g de beurre ramolli
- ◆ 100 g de sucre
- ◆ 2 pincées de sel
- ◆ 2 oeufs
- ◆ 1 gousse de vanille fendue en deux dans la longueur, les graines grattées
- ◆ 100 g de farine
- ◆ 50 g d'amandes moulues
- ◆ ½ cc de poudre à lever
- ◆ 100 g de fruits coupés en morceaux



Recette:

1. Dans un récipient, mélanger le beurre, le sucre et le sel aux fouet du batteur, ajouter les oeufs et les graines de vanille et continuer de mélanger jusqu'à ce que la masse blanchisse.
2. Mélanger la farine, les amandes et la poudre à lever, puis incorporer le tout à la masse précédente avec les fruits.
3. Répartir la pâte dans la plaque à madeleines.

Cuisson :

Environ 20 minutes dans le bas du four préchauffé à 180°C. Retirer ensuite les madeleines du fou, les laisser tiédir, puis les démouler sur une grille et les laisser refroidir.

Conservation : environ 2 jours dans une boîte hermétiquement fermée.

Astuce : Si vous n'avez pas de moules à madeleines, vous pouvez utiliser un moule à cup cake ou des petites moules en papier.