

RÉALISEZ VOS MADELEINES MAISON

Ingédients

- 100 gr de farine
- 110 gr de sucre semoule
- 3 gr de sel fin
- 4 gr de poudre à lever
- 1 jaune d'œuf
- 3 œufs entiers
- 120 gr de beurre (clarifié si possible)
- Zeste d'1/2 citron jaune



Recette

- Dans un saladier, verser le sel, la poudre à lever, la farine et le sucre.
- Ajouter les œufs et le jaune d'œuf.
- Terminer avec le beurre clarifié (tiède) et les zestes.
- Laisser reposer au réfrigérateur une heure.
- Sortir l'appareil du réfrigérateur et à l'aide d'une poche à douille, garnir les moules à madeleine.
- Mettre au four :
 - Cuisson 180°C - 12 min pour des pièces de 40/45 gr environ.
 - Cuisson 180°C - 9 min pour des pièces de 20/25 gr environ.

A déguster chaud !

Les Madeleines sont parfaites pour toutes les pauses sucrées de la journée :
petit-déjeuner, brunch, pause café, goûter, dessert, ...

Traiteur *de* Paris

— LA BAKERY —