

Madeleines vanille

Inspirées de F. Anton



-Shopping : pour une trentaine de madeleines

- 2 gros oeufs (110 à 120 g)
- 90 g de sucre en poudre
- 150g de farine T55
- 0.75 sachet de levure chimique, soit 8 g environ
- 150g de beurre fondu refroidi
- 45 g de lait
- 1 gousse de vanille (j'ai rajouté 5 g d'arôme)

-In process :

- Faire fondre le beurre. Réserver.
- Battre les œufs avec le lait et les gousses de vanille.
- Ajouter le sucre, la farine, la farine et la levure. Mélanger au fouet.
- Finir en ajoutant le beurre refroidi, avec une spatule.
- Beurrer et fariner les moules, les remplir aux $\frac{3}{4}$. J'ai utilisé une poche à douille, mais on peut utiliser une cuillère.
- Préchauffer le four à 190°. Pendant ce temps, stocker la pâte au froid.
- Faire cuire 13 à 16 mn environ. Les bords doivent être dorés.

- Laisser refroidir avant de démouler.

Remarque : On peut diminuer la quantité de beurre pour une version « moins riche ».

