

Madeleines



Ingrédients pour environ une vingtaine de madeleines :

- 1 moule en silicone pour madeleines
- 4 œufs
- 100 g beurre mou
- 225 g de farine tamisée
- 160 g de sucre semoule
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger

Préchauffez le four à 220°C (th 8) pendant 10 min.

Laissez le beurre ramollir à température ambiante.

Dans un saladier, fouettez à la fourchette le sucre et le beurre mou. Incorporez les oeufs un par un en mélangeant bien. Ajoutez la farine avec la levure, salez puis incorporez la fleur d'oranger.

Versez la pâte dans les moules à madeleines. Enfournez pour 5 min puis baissez la température du four à 180°C (th.6) et laissez cuire encore 7 min.

Démoulez les madeleines sur une grille.

Dégustez tièdes ou froides.

Vous pouvez aussi faire un glaçage de chocolat noir sur la partie plate des madeleines.