



Madeleines à la vanille faciles

PRÉPARATION :



Préparation
10 min

Cuisson
15 min

INGRÉDIENTS:

6 PERS.

150 g de farine

150 g de sucre

125 g de beurre

1 sachet de sucre vanillé

1/2 sachet de levure chimique

2 œufs

sel

1.

Préchauffez votre four à 170°C (th.5-6).

2.

Faites fondre le beurre au micro-ondes.

3.

Cassez les œufs dans un saladier puis battez-les.

4.

Ajoutez-y le sucre, le sucre vanillé avec 1 pincée de sel puis fouettez de manière à ce que le mélange blanchisse.

5.

Ajoutez également la farine et le ½ sachet de levure ainsi que le beurre fondu.

6.

Mélangez minutieusement.

7.

Garnissez les alvéoles d'un moule à madeleines avec cette pâte, puis placez votre plaque au réfrigérateur pendant 20 minutes, de façon à avoir une belle bosse sur vos madeleines pendant la cuisson.

8.

Enfournez pendant 15 min.

9.

Retirez du four puis démoulez les madeleines.

10.

Laissez-les refroidir puis servez-les.