

750g

Madeleines miel/citron



15min



Facile



Budget moyen



627 kcal

Par Elili

C'est une recette très simple et courte à réaliser. Vous vous régalez avec ces madeleines délicieuses !

Ingrédients (4 personnes)

1/2 sachet de levure

Une pincée de sel

1 c à s rase de miel

130g de sucre en poudre

1 citron

150g de farine

3 œufs

125g de beurre fondu

Préparation

Préparation : **10min**Cuisson : **5min**

- 1 Allumer le four thermostat 7-8.
- 2 Fouettez à la main les œufs, le sucre et le miel, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3 Ajoutez alors la farine, le sel, la levure, le beurre fondu et le zeste du citron. Bien mélanger.
- 4 Beurrer les moules et les remplir à moitié avec la préparation.
- 5 Enfourner 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que les madeleines soient dorées.

Conseils

Pour sentir le goût du citron d'avantage, râper le citron en entier.