

Madeleines au miel

10

Ingédients

Pour 12 madeleines

- 3 œufs
- 150 g de beurre
- 150 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 100 g de sucre
- 2 cuillères à soupe de miel

Préparation

1. Verse le beurre et le miel dans une petite casserole et fais fondre le tout à feu doux.



3. Remplis aux trois quarts les moules à madeleines de pâte à gâteau. Fais cuire les madeleines au four 10 minutes à 210°C (th. 7).



2. Casse les œufs dans un saladier, ajoute le sucre et fouette le tout pour obtenir un mélange mousseux. Ajoute petit à petit la farine et la levure, puis le beurre fondu au miel. Mélange pour obtenir une pâte à gâteau bien lisse.



Astuce

Si tu n'as pas de moules à madeleines, tu peux utiliser des moules à muffins que tu rempliras à moitié et enfourneras pendant 15 minutes.