



PETITES MADELEINES

Pour une trentaine de madeleines, il faut :

- 120 g de farine
- 180 g de sucre
- 5 œufs
- 200 g de beurre
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille liquide
- un sachet de levure
- une pincée de sel

Faire fondre le beurre.

Battre les œufs avec le sucre et la vanille.

Ajouter la farine, mêlée à la levure et au sel. Ajouter ensuite la farine et bien mélanger.

Laisser reposer une heure.

Préchauffer le four à 180° (th 6) et remplir les moules. Enfourner et cuire une petite vingtaine de minutes. Démouler les madeleines encore chaudes et laisser refroidir sur une grille.