

HELENE FREBOURG

Madeleines toutes simples !

La liste des courses

- 150 g de beurre
- 3 oeufs
- 120 g de sucre
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- en option
- zestes de citron, d'orange
- cristaux d'huiles essentielles "ronde d'agrumes", sur le site Gourmandises

Les temps

- préparation : 15 mn
- cuisson : 10 mn

La photo



Agrandir cette photo

Déroulé

- dans le bol blanc, faire fondre le beurre au micro-ondes
- dans le cul de poule, mélangez avec le fouet, les oeufs et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse bien
- ajoutez la farine et la levure
- puis le beurre
- avec une douille, verser dans les empreintes en remplissant au 3/4
- laisser reposer la plaque 20 mn au réfrigérateur
- préchauffer le four à 200° pendant les 15 dernières minutes pour que le four soit bien chaud
- sortir et direct au four 10 à 12 mn.

Recette extrait du livre Les classiques de la pâtisserie,

à voir aussi la recette de ma marraine Mamy2

<http://stellatagarden.over-blog.com/article-mini-madeleines-parfum-d-agrumes-109178708.html>

Bonne dégustation !

Demarle avec Stella de La Rhune

<http://www.demarle-avec-stella.com>

Produits associés

Gant de Four Guy Demarle

28 Mini-Madeleines

20 Madeleines

Plaque 8 empr. Madeleines

Boîte de transport

CH 8



FP 2121



FP 2511



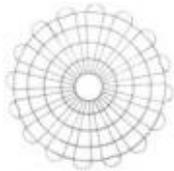
FP 3511



MA 10



Grille Fleur



Fouet Ergonomique



Bol Plastique



Poche à Douilles



Lot de 4 Douilles



MA 11

MA 111029

MA 116452

MA 162004

MA 166005

5 Douilles Interchangeables



Minuteur



Support Cul de Poule



Petit Cul-de-Poule 20 cm



Cul-de-Poule 25 cm



MA 166011

MA 250601

MA 703019

MA 703020

MA 703025

Plaque Aluminium 40 x 30 cm

MA 400300



Tablier noir brodé Gourmandise

VR00174



Lot de 2 Maniques

VR00176



Classiques de la Pâtisserie Créer ma thématique

VR10901

