



## LES MADELEINES DE MAMAN

TEMPS DE PREPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON: 10 MIN

### INGREDIENTS

- 190g de beurre végétal
- 200g de farine
- 150g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 5g d'extrait de vanille
- 3 oeufs

### PREPARATION

1. Faire fondre le beurre au micro onde.
2. Dans un saladier ( ou au robot ) mettre la farine, la levure et mélanger.
3. Ajouter le sucre, le sel et la vanille et verser le beurre petit à petit en mélangeant bien.
4. Ajouter l'extrait de vanille.
5. Une fois le mélange bien homogène, beurrer un moule à madeleine et préchauffer le four à 200°.
6. Remplir au 3/4 les moules.
7. Enfourner 3 min à 200° puis baisser à 180° pour les minutes restantes.

#### NOTES:

VOUS POUVEZ Y AJOUTER DES PEPITES DE CHOCOLAT NOIR SANS PLV.  
CONSERVATION SOUS CLOCHE EN VERRE, ET POSSIBILITÉ DE CONGÉLATION.