

Madeleines au citron

Pour 24 grosses madeleines :

Ingrédients :

- 125g de farine pour gâteaux
- 125g de beurre
- 65g de sucre
- 20g de miel
- 3 oeufs
- 1 cuillère à café d'arôme citron

1. Préchauffer le four à 190°.
2. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux et laisser refroidir.
3. Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre.
4. Ajouter la farine et bien mélanger.
5. Ajouter le beurre fondu avec l'arôme citron et le miel puis bien mélanger.
6. Verser la pâte dans les moules à madeleines puis faire cuire au four 13min à 190°.

