|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **[Madeleines faciles](http://www.marmiton.org/Recettes/Recette_madeleines-faciles_17700.aspx)**  |  |
| http://www.marmiton.org/App_Themes/Recettes/img/recettes/recherche/RechercheTitreCoin-b-g.pnghttps://lh3.googleusercontent.com/-EiYHKU_Qlz4/TW7IHOjcQGI/AAAAAAAAHfg/t2ik20TjWiQ/s1600/Madeleines+058.jpg |  | http://www.marmiton.org/App_Themes/Recettes/img/recettes/recherche/RechercheTitreCoin-b-d.png |

 |
|  |
| http://www.marmiton.org/App_Themes/common/img/blank.gif | http://www.marmiton.org/App_Themes/Recettes/img/recettes/recette/espaceav-pictos.gif | Préparation : 30 mn - Cuisson : 15 mnIngrédients (pour 32 madeleines) :- 3 oeufs- 150 g de sucre- 200 g de farine- 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger- 8 g de levure chimique- 100 g de beurre fondu- 50 g de laitPréparation :Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux, réserver.Mélanger les oeufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter ensuite la fleur d'oranger et 40 g de lait. Ajouter la farine et la levure chimique. Puis le beurre et le restant du lait; laisser reposer 15 min. Beurrer les moules à madeleines, et verser la préparation dedans (mais pas jusqu'en haut, les madeleines vont gonfler !). Enfourner à 240°C (thermostat 8), et baisser au bout de 5 min à 200°C (thermostat 6-7); laisser encore 10 min. Surveiller bien la cuisson!Démouler dès la sortie du four. |  |  |

