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

|  |
| --- |
| Mini madeleines express |

 |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Mini madeleines express |   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation :** 10 mn**Cuisson :** 15 mn**Repos :** 0 mn**Difficulté :** Facile |  |

**Pour 4 personnes :**- 100 g de beurre demi-sel- 100 g de sucre - 1 sachet de sucre vanillé- 2 oeufs- 120 g de farine- 1/3 de sachet de levure  |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |
|  |
|

|  |
| --- |
| **La recette** |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **1/** Faire cuire tout doucement le beurre jusqu'à coloration légèrement [noisette](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml). |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **2/** [Battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) l'oeuf avec le sucre et le sucre vanillé dans un saladier. Il n'est pas nécessaire de [battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) énergiquement. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **3/** Tamiser et mélanger doucement la farine et la levure au-dessus de la préparation. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **4/** Ajouter le [beurre noisette](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300147/beurre_noisette.shtml) et bien mélanger. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **5/** Si possible, laisser reposer 2 à 3 heures dans le réfrigérateur. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **6/** Verser la pâte dans les [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) beurrés. Laisser cuire au four préchauffé à 180°C pendant environ 15 minutes (selon le four). |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir ...** On peut les parfumer avec de la cannelle, des zestes du citron ou d'orange, etc. |

 |