



Madeleines à la vanille

Mise en place et préparation:
env. 35 min

Cuisson au four: env. 20 min
Pour un moule à madeleines
de 18 cavités, graissées et farinées

100 g de beurre, mou
100 g de sucre
1 pincée de sel
2 gousses de vanille,
fendues dans la longueur,
graines
2 œufs
1 c. c. de jus de citron

80 g de farine
40 g d'amandes mondées
moulues
¼ de c. c. de poudre
à lever

sucre glace
pour le décor

1 — Mettre le beurre dans un grand bol. Incorporer sucre, sel et graines de vanille avec les fouets du batteur-mixeur. Incorporer les œufs et le jus de citron.

2 — Mélanger farine, amandes et poudre à lever, incorporer à la masse. Remplir les cavités préparées à l'aide d'une cuillère.

3 — Cuisson: env. 20 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180°C. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler les madeleines, laisser refroidir sur une grille. Poudrer de sucre glace.

Pièce: 100 kcal, lip 6 g, glu 9 g, pro 2 g