

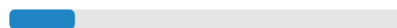


Madeleines nature

Publiée par Anaïs, il y a 9 mois



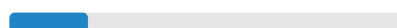
ENVIRON 20 MIN



INTERMÉDIAIRE



ENVIRON 2€/PERS.



UNE MOYENNE DE 4/5



INGRÉDIENTS (4 PERS.)

- 150 g de farine
- 125 g de beurre ramolli
- 150 g de cassonade
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à café de levure

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 220°C.

Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez progressivement la farine, la levure, le lait et le beurre.

Versez 1 cuillère à café de pâte dans chaque empreinte.

Enfournez pour 9 minutes à 180°C.

Si cet article vous a plus n'hésitez pas à aller faire un tour sur mon blog pour me donner vos avis! Mercii
<https://bullegourmandeblog.wordpress.com/>

MATÉRIEL

- un saladier
- des moules à madeleines

THÈMES

Dessert

Hiver

Printemps

Été

Automne

Encas

Original

Débutant

Sur le pouce

Française