

Madeleines

CUISIMAGES

Réf :
5302

Type :
Gâteau

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
10 min
A 180 °C

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 24 madeleines

- 100 g de farine
- 50 g de maïzena
- 150 g de sucre
- 2 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de cacao non sucré
- 125 gr de beurre
- 2 moules à madeleines.



Préchauffez le four pendant 15 min à 180 °C.

Battez les œufs, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



Sans cesser de battre, ajoutez la maïzena...

La farine...

...et le beurre fondu.



Huilez les moules à madeleines et répartissez la pâte à l'aide d'une cuillère à soupe dans le premier moule.



Ajoutez alors au reste de pâte une cuillère à soupe de cacao non sucré et mélangez bien au fouet.

Répétez l'opération dans le second moule.



Enfournez à mi hauteur à 180 °C pendant 10 min.

Les madeleines doivent être gonflées et légèrement dorées sur les contours.



Conseils
Variante
Vins