

# IDÉE RECETTE LES RUCHERS DE CYBELE



## MADELEINES AU MIEL

### Ingrédients

- 120 g de miel de Toutes fleurs
- 2 oeufs
- 50 g de beurre
- 120 g de farine
- 1 pincée de sel
- vanille en poudre
- 1 sachet de levure chimique

### Préparation

1. Mélanger le miel et les jaunes d'œufs, puis ajouter le beurre, la farine, le sel, la levure, la vanille, pour former une pâte lisse
2. Battre les blancs d'œufs en neige bien ferme, les incorporer à la pâte.
3. Disposer la pâte dans les moules beurrés et farinés, les faire cuire 15 à 20 min à four doux (150 °C)

**PRÉPARATION : 20 MIN**

**CUISSON : 20 MIN**

*Bon appétit*