

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