

LES MADELEINES

à la fleur d'oranger

- 100 gr de beurre demi sel ramolli
- 100gr de farine avec levure incorporée
 - 110 gr de sucre
 - 2 oeufs
 - un zeste de citron
 - fleur d'oranger

Faire fondre le beurre, il doit être froid lorsqu'il sera incorporé.

Mélangez les zestes au sucre en poudre.
Faites blanchir les oeufs et le sucre au citron, à l'aide d'un batteur.

Mettre la farine et mélanger au fouet, jusqu'à ce que la farine soit incorporée et ajoutez le beurre fondu refroidi et mélangez.
Filmez le bol et réservez au frais pendant 2 à 3 heures.

Préchauffez votre four à 220°C
Beurrez les moules.

Sortez la pâte, remuez un peu pour casser les bulles.

Remplissez les moules à madeleines en vous arrêtant à 1cm du bord
Enfournez à mi hauteur et baissez le thermostat à 160°, pendant 15mn.
Bien surveiller la cuisson les madeleines ne doivent pas être trop colorées.

Laissez-les refroidir sur une grille, puis stockez-les dans une boîte hermétique.

MAMIE BOUDE

