

MADELEINES FONDANTES



Après plusieurs essais, j'ai enfin trouver mon bonheur dans la recette de mes Madeleines ! Une recette pour rendre vos Madeleines fondantes, idéales pour un petit déjeuner, un brunch ou un goûter réussi !!

A vos moules !

INGREDIENTS POUR ENVIRON 20 GRANDES MADELEINES :

- * 250g de farine
- * 250g de beurre demi-sel
- * 4 oeufs
- * 10cl de lait (pour cette recette j'ai utilisé du lait écrémé !)
- * 2 c.à.s de crème fleurette entière
- * 150g de sucre en poudre
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * 1 sachet de levure chimique
- * Une pincée de sel

Préchauffez votre four à 220°C. Mettez le beurre coupé en morceaux dans une casserole et laissez fondre feu doux jusqu'à qu'il soit entière fondu. Filtrez le beurre avec une passoire fine.

Dans un saladier, mélangez les oeufs en ajoutant petit à petit le lait et la crème. Dans un autre saladier, mélangez la farine avec la levure et le sucre, ajoutez la pincée de sel. Bien tout mélanger.

Ensuite, ajoutez le mélange farine-levure-sucre au premier saladier en l'intégrant progressivement et en mélangeant avec un batteur électrique du centre vers l'extérieur pour que le mélange se fasse bien.

Remplissez vos empreintes à Madeleines et enfournez 5 minutes, puis baissez ensuite le thermostat à 180°C et poursuivez la cuisson 5 minutes environ jusqu'à ce que les Madeleines soient bien dorées.

Laissez tiédir puis savourez !

Petit conseil : si vous ne manger pas les madeleines de suite, laissez les bien refroidir puis placez-les dans une boîte hermétique, elles pournt se conserver jusqu'au lendemain...Si des mains gourmandes ne passent pas par là avant ... !!! :)