

## Madeleines Espagnoles au Flan à la Vanille

### Ingrédients :

- \* 3 oeufs
- \* 150 g de farine
- \* 100 g de sucre
- \* 70 g de crème
- \* 70 g de lait
- \* 1 demi sachet de levure chimique
- \* 30 g de poudre pour flan à la vanille
- \* 125 g d'huile de tournesol raisin de pépin



### Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (th.6) et posez vos empreintes **Mini-Muffins** (FP 2031) sur la plaque alu.

Mettez les oeufs et le sucre dans le bol du Cook'in et programmez 3 min/ 40°C/ vitesse 3. Continuer ensuite 3 min/ vitesse 3, sans chauffer.

Ajoutez le autres ingrédients sauf la levure et programmez 2 minutes, vitesse 4. A la fin, ajoutez la levure et mélangez encore 30 secondes, vitesse 6.

Versez la pâte dans les empreintes, saupoudrez le dessus de sucre en poudre puis enfournez pour environ 20 minutes (suivant votre four).

Source : Recettes vu chez Maiween « Une Main à la Pâte »