

Madeleines à la vanille

Mon neveu-filleul n'a pas beaucoup aimé mes [madeleines à l'écorce d'orange séchée, fleur d'oranger](#). On a mis nos tabliers et nous en avons préparées à la vanille! Après un premier essai approuvé, voici notre petite recette que nous avons reproduite 6 fois... soit une mooooontagnes de 108 madeleines que nous avons mangées et distribuées!!!



Ingrédients (environ 18 madeleines)

- 3 œufs
- 100 g de sucre de canne blond vanillé
- 110 g de farine T55
- 1 c. à café de levure chimique
- ½ c. à thé d'extrait de vanille
- 90 g de beurre salé

Faites fondre le beurre. Réservez (laisser tiédir) à température ambiante.

Dans un saladier, cassez les œufs, ajoutez le sucre et l'extrait de vanille puis battez le tout jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajoutez la farine et la levure. Mélangez jusqu'à consistance homogène. Versez le beurre fondu. Mélangez jusqu'à consistance homogène. Laissez reposer la pâte au moins 30 minutes.

Remplissez les moules à madeleines. Enfournez à 220°C à la fonction "chaleur tournante" pendant 5 minutes puis réduisez le feu à 200°C puis cuire 9 minutes. Laissez tiédir puis démouler.

Mes suggestions

- Elles se conservent plusieurs jours dans une boîte en fer blanc.
- Pour le sucre vanillé, je conserve, dans un bocal, 3 gousses de vanille, que je rempli au fur et à mesure de de sucre de canne blond non raffiné Je le mélangeant régulièrement à l'ancien sucre, il conserve ainsi un bel arôme vanillé!
- [Madeleines à l'écorce d'orange séchée, fleur d'oranger](#)
- [Madeleines à la betterave et aux noisettes](#)
- Quelques recettes de [Cakes, brioches, crumbles, gâteaux, muffins...](#)

De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ...Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-madeleines-a-la-vanille-69220754.html>

Par TitAnick - Publié dans : [Desserts et sucreries](#) - Communauté : [Nourriture saine à la cent!](#)