

Madeleines aux châtaignes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 8 à 10 minutes

Temps de repos : 2 heures

Ingrédients pour 20 à 25 madeleines

- 180 g de sucre
- 4 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 125 g de farine de blé
- 125 g de farine de châtaignes (en magasin biologique)
- 50 g de lait
- 125 g de beurre.



Préparation

Mélanger le sucre, les œufs, la levure, les farines, le lait et le beurre fondu.

Laisser la pâte reposer 2 heures dans le réfrigérateur.

Préchauffer le four à 220°C.

Utiliser un moule en silicone ou alors beurrer et fariner les cavités du moule puis remplir les cavités à moitié (ne pas trop remplir sinon la madeleine ne gonfle pas).

Cuire 3-4 mn à 220°C puis baisser à 180°C pendant 4 mn (surveiller pour que cela ne brûle pas).

Laisser refroidir avant de démouler et déguster !