Mini-madeleines « Barbe à papa »

Ingrédients pour 65 petites madeleines:

- 100 g de cassonade
- 100 g de sucre "Barbe à papa" Daddy Suc
- 4 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 250 g de farine blanche
- 50 g de lait
- 125 g de beurre demi-sel.

Recette:

Mélanger le sucre, la cassonade, les oeufs, la levure, la farine, le lait et le beurre fondu.

Laisser la pâte reposer 2 heures dans le réfrigérateur.

Préchauffer le four à 220°C.

Remplir les cavités du moule à mini-madeleines (un moule en silicone est le plus pratique) à moitié (ne pas trop remplir sinon la madeleine ne gonfle pas !).

Cuire 3 mn à 220°C puis baisser à 180°C pendant 6 mn (surveiller pour que cela ne brûle pas).

La bosse se forme par choc thermique car la pâte a été refroidie avant cuisson.

Démouler et laisser refroidir avant de déguster !