

Madeleines au thé matcha

Pour environ 25 petites madeleines:

- 90 g de beurre
- 2 oeufs
- 80 g de sucre
- 1 cs de miel
- 100 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 cc de [thé matcha en poudre](#)



Faire fondre le beurre et laisser refroidir.

Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le sucre et le miel, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Ajouter la farine, la levure et le thé matcha. Mélanger délicatement et incorporer le beurre fondu. Mélanger et laisser reposer au moins 1h30 à température ambiante.

Préchauffer le four à 220°.

Remplir les alvéoles d'un (ou plusieurs) moule(s) à madeleines avec 2 cc de pâte. Baisser la température du four à 200° et enfourner. Laisser cuire 8-10 min (à surveiller). Démouler et laisser refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>