

Madeleines Sucrées aux Olives Noires



Pour 20 madeleines FP2511

INGREDIENTS

110 g de sucre

160 g de farine

1 cuillère à café de levure

50 ml de lait

20 g de miel

2 oeufs

160 g de beurre

30 g d'olives noires
dénoyautées

PREPARATION *

1. Mixer finement les olives. Réserver

2. Fouetter les oeufs avec le sucre

3. Ajouter le lait tiède avec le miel fondu, puis la farine avec la levure et enfin le beurre noisette

4. Terminer par l'ajout de la purée d'olives.

5. Remplir le Flexipan de la préparation et mettre au congélateur.

6. Préchauffer le four à 210°C et quand celui-ci est chaud, sortir les madeleines du congélateur et enfourner pendant 6 minutes

7. Poursuivre la cuisson à 180°C pendant 8 minutes.