Madeleine sans Oeuf



Pour une plaque de 20 madeleines FP 2511

INGREDIENTS	PREPARATION *
1 yaourt	1. Faire fondre le beurre
125 g de sucre	2. Battre vigoureusement le yaourt avec le sucre et ajouter progressivement les autres ingrédients avec l'arôme éventuellement.
150 q de farine	
5	3. Remplir les empreintes à madeleines et mettre au frais pendant 30
125 g de beurre	minutes au moins.
1 cuillère à café de levure chimique	4. Faire cuire 5 minutes à 210°C puis 8 minutes à 180°C.
Arôme éventuel:	
eau de fleur d'oranger	
zeste de citron	
cannelle	