

Madeleines à la fleur d'oranger



Préparation :
Cuisson :
Attente :

10 mn
10 min
laisser
refroidir



Niveau :

Facile

Liste des ingrédients		(pour 18 madeleines environ)
Farine	150 g	
Oeufs	2	
Beurre	125 g	
Sucre	150 g	
Levure chimique	1/2 paquet	Le recette traditionnelle ne comporte pas de levure, mais je préfère en mettre pour avoir une texture plus aérée !
Eau de fleur d'oranger	1 c. à soupe	Le plus courant est d'aromatiser à la vanille (vanille concentrée, ou remplacer un peu de sucre par du sucre vanillé). Les agrumes se marient bien aussi avec les madeleines : on peut mettre 1/2 jus de citron, ou bien, comme moi, de l'eau de fleur d'oranger.

Recette :

- Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre, jusqu'à se que la mélange blanchisse un peu.
- Ajouter au fur et à mesure la farine.
- Ajouter la levure, ainsi que le beurre ramolli.
- Mettre enfin le parfum choisi (jus de citron, vanille ou fleur d'oranger)
- Verser dans les moules à madeleines et LAISSER REPOSER LA PATE 1/2 heure minimum.

Cuisson

- Faire préchauffer le four, thermostat 6 (180°)
- Enfourner et laisser cuire 8 à 10 min
- Dès que les madeleines sont dorés, c'est cuit !
- Laisser refroidir dans le moule, vous risquerez moins de casser les madeleines en les démoulant

