

Madeleines



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.200	<u>Procédé :</u>
Farine	0.200	Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.
Sucre	0.200	Incorporer les œufs et le sucre dans le batteur à la feuille 10mn.
Œufs	0.225	Incorporer la farine et la poudre à lever à la feuille.
Vanille	0.010	Incorporer le beurre et la vanille.
Poudre levante	0.006	Laisser reposer 1h ou 2h.
		Dresser à la poche dans les moules beurrés.
		Cuire à 245°C 10mn.