

Les recettes de Randouvéze

LES MADELEINES

Ingrédients :

Pour 40 madeleines environ : 4 œufs, 250 g de farine, 250 g de sucre, 250 g de beurre, 1/2 zeste de citron.

Préparation :

Mélanger le tout sans travailler.

Mettre fondre le beurre et le mettre dans la pâte en dernier lieu.

Cuisson : four doux 150° 5 minutes puis four chaud 200 ° 10 à 15 minutes avec chaleur tournante.