

Madeleines au miel

Ingrédients pour 24 madeleines environ:

180g de farine

1 sachet de levure

8 cuillères à soupe de miel

4 œufs

150g de beurre

Battre les œufs et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le beurre fondu.

Ajouter progressivement en mélangeant bien la farine et la levure.

Beurrer les moules et les remplir à moitié seulement.

Cuire 10 min environ à 180 °C

Variantes :

Vous n'avez pas de moule à madeleines vous pouvez utiliser d'autres moules individuels : des moules à muffins, à financier ...