

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.chrithummm.canalblog.com/>

## ~~ Les madeleines de « mémé » Véro ~~



Ingrédients pour 30 Madeleines

230 grs de beurre froid

180 grs de sucre

4 œufs

280 grs de farine

1 sachet de levure chimique  
(pépites de chocolat)

Placez le beurre découpé en gros morceaux  
dans le bol

40 S - 37° - Vitesse 2

Ajoutez le sucre et les œufs

40 S - Vitesse 3

Ajoutez la farine et la levure chimique

1 mn - Vitesse 5

(on peut ajouter des pépites de chocolat)

Remplissez vos empreintes au 3/4

Mettre au frais au réfrigérateur 1 heure.

Faites cuire à 200° pendant 8 mn  
puis 6 mn à 180°

\*\*\*

Christhummm