

Bienvenue chez Christhummm

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

## ~~ Les Madeleines de Fidji ~~

Madeline



"the boss"

6 œufs  
75 grs de lait  
25 grs de jus de citron (2 c à s)  
300 grs sucre semoule  
1 sachet de sucre vanillé  
500 grs farine  
1 sachet de levure chimique  
250 grs de beurre

Mélanger les œufs, le lait, le sucre, la farine, le sucre vanillé et la levure

Quand l'appareil est homogène ajouter le beurre fondu et le jus de citron

Travailler la pâte pendant une minute

Laisser reposer la pâte pendant 2 heures minimum à température ambiante

Préchauffer le four à 240°

Beurrer les moules à madeleines et les remplir à moitié

Cuisson: 6 minutes à 240° puis 4 minutes à 200°