

Madeleines

Préparation : 10 min

Repos : 2 heures

Cuisson : 14 min

Quantité : 20

Ingédients

- 300 g de farine
- 50 g de fécule de maïs
- 150 g de sucre
- 20 cl de lait (végétal!)
- 160 g de margarine (végétale!)
- ½ cuillère à café de jus de citron
- 1 sachet de levure chimique

Préparation

Préchauffer le four à 220°C.

Faire fondre la margarine.

Mélanger la farine, la fécule de maïs, la levure et le sucre.

Ajouter le lait.

Ajouter le jus de citron.

Ajouter la margarine fondue.

Couvrir et laisser reposer au frais pendant au moins 2 heures.

Faire cuire pendant 4 min à 220°C.

Faire cuire pendant 10 min à 180°C.

Catégorie : Biscuits & Petits gâteaux

Samedi 24 mars 2018

mimmydou.fr