

## Madeleines

Pour 20 à 25 madeleines :

- 3 œufs
- 120g de sucre
- 150g de farine  
tamisée
- 125g de beurre
- 30g de miel liquide
- 1 citron
- 6g de levure  
chimique

Mettez le sucre, les œufs entiers et le miel dans un saladier. Fouettez le tout 2-3 mn jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Mêlez la farine et la levure et ajoutez dans le saladier.

Faites fondre le beurre à feu très doux puis l'ajouter à la préparation. Prélevez le zeste du citron en le laissant tomber dans le saladier. Laissez reposer au moins 12h au frais.

Préchauffez le four à 200°C. Remplissez les alvéoles au 3/4. Enfourez 7-8mn environ. Si elles ne sont pas assez dorées, ajoutez 2mn.

Variante avec de la fleur d'oranger, des pistoles de chocolat, du gingembre, de la cannelle....

