**LES MADELEINES**

**Temps :**

Préparation : 15 min

Cuisson : 8 min

**Ingrédients :**

- 225 g de farine

- 100 g de beurre

- 175 g de sucre

- 1 pincée de sel

- 4 œufs

- 1 sachet de levure chimique

- 1 citron (facultatif)

- des carrés de chocolat (facultatif)

**La recette :**

Dans une terrine, battez ensemble les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que ce dernier soit entièrement fondu. Ajoutez la farine, le sel et la levure tamisée ensemble, le zeste râpé du citron bien lavé (je n'ai pas mis de citron dans ma recette) puis le beurre fondu.

Beurrez avec un pinceau les plaques de moules à madeleine, saupoudrez-les de farine et secouez-les pour faire tomber l'excédent. A l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère à café, remplissez chaque moule au 3/4. (Moi j'ai ajouté des carrés de chocolat) Laissez reposer 20 minutes.

Pendant ce temps, faites chauffer le four à 220°C (7 au thermostat). Enfournez, laissez cuire 8 minutes environ.