

Madeleines au citron

Pour 18 madeleines :

Ingrédients :

- 125g de farine pour gâteaux
- 125g de beurre
- 100g de sucre
- 4 oeufs
- 1 cuillère à café d'arôme citron
- 60g de poudre d'amande

1. Préchauffer le four à 190 degrés
2. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux.
3. Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre.
4. Ajouter la farine avec la poudre d'amande puis bien mélanger.
5. Ajouter le beurre fondu avec l'arôme citron puis bien mélanger.
6. Verser la pâte dans les moules à madeleines puis faire cuire au four 13min.

