

# MINI MADELEINES AU CITRON

Dimanche 20 Novembre 2016

Pas de pitié pour les becs sucrés ! Mais quand même avec un bon café :



Mini madeleines au citron : 90 biscuits et 1pp – 2 sp pour 3 mini madeleines

- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure alsacienne
- 3 œufs moyens\*
- 100 g de beurre à 41 %

-50 g de sucre en poudre

-1 cuillère à soupe de miel de citronnier

-1 citron bio \*

-quelques gouttes d'extrait de citron

Préchauffer le four 210° (th 7)

Fouetter ensemble les œufs, le sucre jusqu'à blanchissement et rajouter le beurre fondu. Bien mélanger

Verser ensuite la farine mélangée à la levure toujours en fouettant

Rajouter le miel, le zeste du citron et quelques gouttes d'extrait de citron. Bien mélanger pour obtenir une pâte lisse

Verser dans de mini moules à madeleines antiadhésifs et enfourner 8 minutes

Démouler sur une grille

Vu le nombre de sp en pâtisserie chez ww, je me permets de vous conseiller d'investir dans de mini moules

Pour un goûter : boisson chaude sans sucre (thé, café, infusion) (0pp- 0 sp)-10 g de noix (2 pp- 2 sp) -3 mini madeleines au citron (1pp- 2 sp ).Total : 3pp – 4 sp

Excellent dimanche