

Petites madeleines

Pour 20 madeleines •  Moyen •  Préparation 10 mn •  Cuisson 13 mn



Ingrédients

- ✓ 200 g de beurre doux à température ambiante
- ✓ 125 g de sucre semoule
- ✓ 15 g de sucre roux
- ✓ 15 g de miel toutes fleurs liquide
- ✓ 165 g de **Substitut d'œuf Loprofin**
- ✓ 130 g de **Farine Loprofin**
- ✓ 170 g d'eau tiède
- ✓ 4,5 g de levure chimique
- ✓ 5 g d'eau de fleur d'oranger

Préparation

Mélanger le beurre bien ramolli, le sucre, le miel, le sucre roux, puis le **Substitut d'œuf Loprofin**, diluer avec l'eau tiède. Ajouter la **Farine Loprofin** dans laquelle a été ajoutée la levure chimique. Parfumer avec quelques gouttes de fleur d'oranger.

Garnir à ras des empreintes à madeleines en silicone. Cuire à 230°C pendant 8 mn et puis à 180°C pendant 5 mn. Démouler une fois refroidi.

ASTUCE Toque Chef:

Eviter de laisser colorer trop les madeleines à la cuisson, même si elles sont blondes, elles n'en seront que meilleures à la dégustation!

Pour obtenir de belles madeleines bien bombées, mettre les madeleines au congélateur 5 mn juste avant cuisson.



Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	625 kcal	0,46 g	19 mg	23 mg	9 mg	33 mg	25 mg	16 mg
			1 part	1 part	1 part	2/3 part	1 part	

Desserts