



Madeleine amande miel

Par La Popotte sans chichis



Ingrédients

3 oeufs
100 g de sucre en poudre
150g de farine
0.5 sachet de levure chimique
150 g de beurre
50 g de poudre d'amande
2 cuil à soupe de miel

Dans un saladier, mélangez le sucre et les oeufs jusqu'à l'obtention d'une préparation mousseuse.

Ajoutez la farine, la poudre d'amande et la levure. Bien mélanger.

Incorporez le beurre fondu, le miel, mélanger.

Réservez la préparation au frais pendant 24h (étape indispensable pour obtenir une belle bosse).

Le lendemain, préchauffer le four à 220°C.

Remplir aux 2/3 les moules à madeleines.

Cuire 4 min à 220°C puis 7 min à 200°C.

Laisser refroidir puis démouler.