



Madeleines des Rois à la frangipane

Par La Popotte sans chichis



Ingrédients

50 g de poudre d'amande

50 g de sucre glace

40 g de beurre pommade

1 œuf

1 cuil. à café d'amande amère

3 œufs

130 g de beurre

150 g de farine

1 cuil. à café de levure chimique

150 g de sucre

Vanille en poudre

1 fève

1 couronne

A faire la veille.

Pâte à madeleine

Dans un saladier, mélangez votre beurre pommade avec le sucre glace.

Incorporez la poudre d'amande et l'amande amère.

Puis ajoutez l'œuf.

Dans un autre saladier, battre vos œufs en omelette avec le beurre fondu.

Ajoutez la farine, la levure, le sucre, la vanille et la frangipane.

Bien mélangez entre chaque ajout.

Réservez au frais jusqu'au lendemain.

Cuisson des madeleines

Faire préchauffer votre four à 180°C.

Remplir aux 2/3 les moules à madeleines.

Pour l'une d'entre elles, versez un peu de pâte, cachez la fève puis rajouter un peu de pâte.

aire cuire 12 à 15 min.