



Madeleines au café

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

2 oeufs

110 g de beurre

80 g de sucre

2 cuil. à soupe de miel

120 g de farine

1 cuil. à café de levure chimique

1 pincée de sel

10 cl de café fort

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

Ajouter la farine et la levure.

Bien mélanger. Incorporez le beurre fondu, mélanger.

Puis le café, bien mélanger.

Laisser 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 12 min

Laisser refroidir puis démouler.