



ELHADJ DIOP DEVOILE SA RECETTE DE MADELEINES GOURMANDES SANS SUCRE

INGREDIENTS

Pour 5 à 6 personnes

- 300g d'œufs
- 150g de sucre de fleur
de coco
- 250g de farine
- 1 sachet de levure
- 250g de beurre



PREPARATION

Dans la cuve d'un **batteur**, mettez les œufs et le sucre, puis avec le fouet mélanger le tout vitesse maximale jusqu'à ce que votre préparation **triple de volume**.

Ensuite ajoutez y la farine et la levure puis mélanger le tout jusqu'à **obtenir** une texture lisse

Enfin mettez le **beurre fondu** en 3 ou 4 fois jusqu'à incorporation complète.

Mettez la préparation **dans un bol** et filmer au contact avant de mettre dans le réfrigérateur pour au moins 12h, idéalement une nuit.

Le lendemain.

Préchauffez votre four à 240°

Disposez dans des moules à madeleines votre préparation.

Puis **enfournier** pour 8 à 10 minutes de cuisson en **baissant** la température à 150° pour 8 minutes.