

MADELEINES FACILES POUR LES ENFANTS



RÉALISATION DES MADELEINES RAPIDES POUR LES ENFANTS

Une recette de petites **madeleines** individuelles à faire avec les enfants. Cette recette de madeleine rapide est facile à cuisiner mais elle ne sacrifie rien au goût !

LES INGRÉDIENTS DES MADELEINES SIMPLES :

180 g de beurre fondu
180 g de sucre en poudre
200 de farine
5 oeufs
1 sachet de sucre vanillé
Le zeste d'1/2 citron non traité
1/2 paquet de levure alsacienne

Les étapes des madeleines simples :

Préchauffer le four à 180°C. Fouetter le sucre et les oeufs au batteur électrique jusqu'à faire blanchir le mélange. Ajouter la farine et la levure sans cesser de mélanger. Quand le mélange est homogène, ajouter le beurre fondu et mélanger à nouveau. Laisser reposer la pâte 15 à 20 minutes. Beurrer et fariner les moules à madeleines et les remplir aux 3/4 de pâte. Enfourner et faire cuire les madeleines une dizaine de minutes dans un four préalablement chauffé à 180°C. Les madeleines vont prendre une couleur dorée et une bosse caractéristique peut se former au centre de la madeleine. Démouler les madeleines et les laisser refroidir sur la grille du four.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €



Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr