

## Cuisine : les madeleines aux fruits

par Anita Böls

5-6P 7-8P

Temps : 65 min.

Préparation 20' - repos de la pâte 30' - cuisson 15'



### Ingrédients

- 85 g de beurre
- 3 cs (cuillère à soupe) de lait
- ½ gousse de vanille ou ½ cc (cuillère à café) d'essence de vanille
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 140 g de farine fleur
- ½ cc de poudre à lever

### Pour le décor

- Petits fruits : myrtilles, framboises, cassis, raisinets
- Sucre glace

### Marche à suivre

- Beurrer si nécessaire les moules à madeleine ou autres moules.
- Faire fondre le beurre et le retirer de la plaque.
- Ajouter le lait.
- Gratter la gousse de vanille dans le lait ou ajouter l'essence de vanille.
- Battre les œufs avec le sucre et le sel pour obtenir un mélange clair et aéré.
- Mélanger la farine et la poudre à lever et incorporer progressivement au mélange.
- Ajouter petit à petit le beurre fondu à la pâte.
- Laisser reposer la pâte 30 min au réfrigérateur.

### Cuisson

- Préchauffer le four à 180°C.
- Verser la pâte dans les moules.
- Enfoncer une framboise ou 3-4 petits fruits dans la pâte.
- Cuire 15 min. à 180°C.
- Saupoudrer de sucre glace avant de déguster. 😊