



Moule madeleines flexible

claire63





Voici un moule très pratique pour préparer 20 mini madeleines.

Il est flexible pour un démoulage facile (anti-adhérent) avec des poignées rigides.

Si vous voulez le tester, voici une petite recette :

Il vous faut pour 20 madeleines :

- 2 œufs
- 94gr de sucre
- 125gr de farine
- 1,25 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 5gr de levure chimique
- 62,5gr de beurre fondu
- 31,5gr de lait

1/ Préchauffez votre four à 240°C. Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux et réservez.

2/ Mélangez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3/ Ajoutez le fleur d'oranger et la moitié du lait.

4/ Ajoutez la farine et la levure chimique.

5/ Ajoutez le beurre et le restant du lait et laissez reposer 15mn.

6/ Beurrez les moules et versez la préparation dedans (2/3).

7/ Enfournez et baissez le four au bout de 5mn à 200°C, laissez encore 10mn.

8/ Démoulez dès la sortie du four.

Voili, vilou, et surtout n'hésitez pas à les faire déguster autour de vous !!!

Code Zodio : 10096523 Prix : 17€90

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr