

Portion
pour 20 petites
madeleines

Préparation
2h30

Cuisson
12 minutes

Attente
—

Valpi**bio**

QUEL EST
LE PETIT
MALIN?...

Madeleines miel-citron et fleur de sel

SANS GLUTEN

INGRÉDIENTS

▲ 100g de **Mix Cakes Valpibio** ▲
100g de sucre en poudre ▲ 80g de
beurre ▲ ½ sachet de levure ▲ Les zestes
d'1 citron jaune ▲ 2 gros oeufs ▲ 1 cuillère
à soupe de miel ▲ Fleur de sel

- > Faites fondre le beurre au micro-onde et laissez reposer quelques minutes.
- > Pendant ce temps, battez les œufs et le sucre en ajoutant progressivement le mix et la levure. Incorporez le beurre.
- > Ajoutez ensuite le miel, les zestes du citron coupés en petit morceaux et 2 pincées de fleur de sel.
- > Une fois que la pâte est bien mélangée, couvrez à l'aide d'un film alimentaire et laissez reposer au frais pendant 1h.
- > Versez ensuite la pâte dans des petits moules à madeleine en silicone et remettez-la au frais pendant 1h.
- > Enfournez pour 12 minutes à 180° (th.7). Laissez refroidir à la sortie du four avant de déguster.