

---

# Madeleines de Proust

Lou-Anne

---



Ingrédients (environ 24 madeleines) :

- 50 ml Lait
- 200 g Sucre
- 3 Œufs
- 250 g Farine
- 10 g Levure chimique
- 1 cuillère à café de Vanille liquide ou un sachet de sucre vanillé
- 125 g Beurre fondu

Préparation :

1. Préchauffer le four à 220°C.
2. Mélanger le lait, le sucre et les œufs.
3. Ajouter la farine avec la levure et le sucre vanillé (Ou la vanille liquide)
4. Faire fondre le beurre et ajouter le au mélange.
5. Laisser reposer la pâte 30 min au frais.
6. Remplir les empreintes du moule ( une cuillère à café bombée par empreintes).
7. Cuire 10min à 220°C puis 5 min 200°C