

Madeleines

au citron

RECETTE POUR 50 PIECES

ÉLÉMENTS DE BASE

Fromage blanc ou Yaourt	0.250 Kg
Sucre	0.250 Kg
Farine	0.320 Kg
Levure chimique	2 sachets (30g)
Beurre	0.125 Kg
Œufs	4 pièces
Sel	PM

Parfum :

Citron bio	2 Pieces
Vanille	PM



PROGRESSION

1. **Faire les pesées**
2. **Mélanger intimement** la totalité des ingrédients dans l'ordre des pesées. (beurre fondu)
3. **Parfumer** aux zestes de citron et vanille
4. **Emplir les moules** à madeleine en silicone. Emplir à moitié
5. **Cuire** au four sec à 210°C pendant 15 min.
6. **Réserver** sur grille

