



BOSCH

Des technologies pour la vie

Notre recette pour des madeleines parfaites

Dans le bol du robot, on place d'abord tous les liquides :

- **3 œufs**
 - **Une tasse remplie aux deux tiers de beurre fondu**
 - **Une cuillère à soupe de lait**
 - **Une cuillère à soupe de miel**
 - **Le zeste d'1/2 citron**
-

Pendant que ça se mélange, on prépare les ingrédients solides dans un autre bol.

- **1 tasse de farine**
- **1 tasse remplie au 2/3 de sucre**
- **1 cuillère à café bombée de levure chimique**
- **Une pincée de sel**

Mélangez rapidement et ajoutez progressivement aux ingrédients liquides. Le mélange doit être lisse et brillant.

Badigeonnez le moule à madeleines avec du **beurre fondu**. Et saupoudrez de **farine**. Placez au frigo au moins deux heures, une nuit si vous avez le temps.

Munissez-vous d'une poche à douille. Remplissez-la avec la pâte et garnissez les moules jusqu'au 3/4.

Avant d'enfourner, tapez le moule sur la table pour chasser les bulles d'air.

Si vous avez un four BOSCH Série 8, pas besoin de préchauffage, en plus il adapte la durée et la température de cuisson grâce à des capteurs.

En revanche, si vous avez un four traditionnel, il faut le préchauffer à 240°C pendant 30 minutes, et baisser la température à 180°C après avoir enfourné les madeleines. Comptez 10 à 12 minutes de cuisson.