

Madeleines au miel

Ingrédients :

- 40 g de beurre ramolli
- 35 g de sucre
- 1 oeuf
- 40 g de farine avec levure incorporée
- 1/4 cuil. à café de sel
- 10 g de miel liquide

Préparation :

1. Mélanger la farine, le sucre, le sel et les jaunes d'oeufs avec une cuillère en bois
2. Ajouter les blancs, battus à la fourchette
3. Incorporer le beurre pommade, puis le miel, avec un fouet
4. Mettre 1 cuil. à soupe de pâte dans chacune des alvéoles d'une plaque à madeleines ou 2 cuil. à soupe de pâte dans des caissettes en papier pour obtenir des muffins

Faire cuire vos madeleines au miel, à 210° C, pendant 8 à 12 min selon leur taille

Ingredienti :

- 40 g burro morbido
- 35 g zucchero
- 1 uovo
- 40 g farina con lievito incorporato
- 1/4 cucchiaino di sale
- 10 g miele liquido

Preparazione :

1. Mischiare farina, zucchero, sale e il rosso d'uovo.
2. Aggiungere albume sbattuto con la forchetta
3. Incorporare il burro e poi il miele con una frusta
4. Mettere un cucchiaino di impasto nei pirottini da muffins
5. Cuocere le madeleines a 210° C, per 8 - 12 min a seconda della grandezza