

<http://ec-villedomer.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php/spip.php?article320>



# LES MADELEINES

- Archives - Année scolaire 2009-2010 - classe CP CE1 - DECOUVERTE DU MONDE - NOS RECETTES -



Date de mise en ligne : jeudi 24 décembre 2009

---

Copyright © Ecole de Villedômer - Tous droits réservés

---

# LES MADELEINES

---

Nous avons préparé de la pâte à madeleines en suivant la recette. Elles étaient délicieuses.

## MADELEINES

### Ingrédients

- 125 grammes de farine
- 150 grammes de sucre en poudre
- 125 grammes de beurre
- 2 œufs
- un sachet de sucre vanillé ou du cacao amer ou poudre d'amande (selon le parfum)

### Ustensiles

- un saladier      - un fouet
  
- un bol      - un verre doseur
  
- un couteau une casserole      - un moule à madeleines

### Préparation

- Verser dans le saladier, les œufs, le sucre et le sucre vanillé.
- Battre le tout jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Faire fondre le beurre (le ramollir)
- Ajouter dans la pâte, sans cesser de battre, la farine et le beurre ramolli.
- Ajouter le cacao ou la poudre d'amande à ce moment.
- Beurrer les moules à madeleines.
- Répartir la pâte et faire cuire au four 8 à 10 minutes (Th 5).
- Dès que les madeleines sont gonflées et dorées, les sortir et les démouler.