**Madeleines**

* **Temps de préparation :** 10 mn
* **Temps de cuisson :** 10 mn
* **Temps de repos :** 2 h 00 mn
* **Budget :**Bon marché

**Difficulté :**Facile

**Ingrédients pour Madeleines**

"pour une vingtaine de madeleines"

3 oeufs
250 g farine
200 g de sucre
125 g de beurre
5 cl de lait
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure

**Préparation pour Madeleines**

Mélanger dans un saladier le lait avec le sucre, les oeufs, la farine, la levure et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Puis ajouter le beurre fondu et mélanger pendant une bonne minute.

Couvrir la préparation et la laisser reposer pendant deux heures à température ambiante.
Préchauffer le four à 220° (Thermostat 7-8)

Beurrer les moules à madeleines et les remplir à moitié.

Enfourner les pendant 6 minutes, puis descendre la température du four à 200° (Thermostat 6-7) pendant 4 minutes.

Déguster tiède ou froid.