

# Gourmandise personnelle ...

---

## Madeleines au thé matcha

Pour une trentaine de madeleines :

3 œufs

110g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

150g de farine

½ sachet de levure chimique

1 cuillère à café de thé matcha

130g de beurre

Préchauffer le four à 180°C.

Faites fondre le beurre.

Blanchir les œufs avec le sucre et le sucre vanillé. Ajouter la farine et la levure, puis mélangez à nouveau.

Incorporez la poudre de thé vert, puis le beurre petit à petit. Mélangez à nouveau.

Beurrer les alvéoles d'un moule à madeleine (inutile avec un moule en silicone).

Enfournez pour environ 8min.

