

# Gourmandise personnelle ...

---

## Madeleines au miel

### **Pour une vingtaine de madeleines :**

- 2 cuillères à soupe de miel
- 210g de farine
- 170g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 170g de beurre
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique

### **Réalisation**

Dans un saladier, battez les œufs avec les sucres et le miel. Mélangez énergiquement.

Ajoutez la farine et la levure, et mélangez à nouveau.

Préchauffez le four à 200°C (Th. 6).

Faites fondre le beurre, puis l'ajouter à la préparation.

Remplissez les moules à madeleine jusqu'à la moitié de la hauteur seulement. Laissez cuire 12 minutes.

