

## *Madeleines à la vanille*



### *Ingrédients*

- 180 gr d'œufs
- 180 gr de sucre
- 2 gousses de vanille
- 195 gr de farine
- 5 gr de levure chimique
- 10 gr de beurre

### *Instructions*

- Beurrer les moules à madeleine
- Faire fondre le beurre
- Mélanger les œufs, le sucre et les deux gousses de vanille.
- Ajouter la farine et la levure chimique et bien mélanger
- Ajouter délicatement le beurre fondu à 50°C à 60°C
- Remplir les moules au 3/4
- Laisser cuire à 190°C entre 10 à 12 minutes dans un four ventilé



*Le résultat  
final*

