

Madeleines au sarrasin et à la violette



Liste des ingrédients

Pour 30 mini madeleines :

- 2 œufs bio, moyen
- 60 g de sucre blond de canne
- 60 g de farine de sarrasin
- 5 g de levure chimique
- 50 g de beurre fondu
- 1/2 cuillère à café d'arôme naturel de violette

Dessert

Recette pour 6 personnes

Préparation : 10 mn.

Cuisson : 15 mn.

Préparation

Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre.

Ajoutez la farine et la levure.

Incorporez le beurre fondu et l'arôme de violette.

Remplissez les moules à madeleine

aux trois quarts. Placez-les une heure au réfrigérateur.
Faites cuire 12 à 15 min dans le four préchauffé à 180°C.