

Madeleines sucettes au citron



POUR 20 MADELEINES
PRÉPARATION : 20 MIN • CUISSON : 13 MIN

INGRÉDIENTS

Pour les madeleines citron

100 g de beurre fondu

100 g de sucre

2 œufs + 1 jaune

120 g de farine

1/4 de cuil. à café de
levure chimique

Les zestes de 1 citron

Pour la décoration

100 g de chocolat au lait

Des perles en sucre

MATÉRIEL

Moule à madeleines

20 bâtons de sucette

Fouet

Papier cuisson

1. Préchauffe le four à 190 °C (th. 6-7).
2. Réalise l'appareil à madeleine. Dans un bol, verse les œufs, le jaune, les zestes de citron et le sucre et fouette le tout vivement. Ajoute la farine, la levure et fouette de nouveau. Termine avec le beurre fondu. Verse la pâte dans les cavités du moule à madeleines. Si celui-ci n'est pas en silicone, tu devras le beurrer légèrement. Mets le tout au four pour 13 minutes.
3. Réalise la décoration. Fais fondre le chocolat au lait au micro-ondes ou au bain-marie et trempe les madeleines à moitié. Saupoudre la partie chocolatée de perles en sucre.
4. Place les madeleines sur un papier cuisson et laisse le chocolat figer à température ambiante. Plante les bâtons de sucette dans les madeleines et régale-toi !

C'EST L'HEURE DU GOÛTER