



La liste de courses

- 120 g de beurre
- 140 g de farine
- 5 g de levure chimique
- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 25 g de poudre d'amande
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 50 g de lait
- 1 cuillère à café de sel





Fais fondre le beurre dans une casserole, jusqu'à ce qu'il soit «noisette», c'est à dire qu'il commence à brunir. Réserve-le.



Mélange la farine et la levure.

Fouette les œufs, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoute l'huile et la poudre d'amande et mélange bien.



Ajoute le beurre fondu puis le lait et le sel et mélange. Verse ensuite la farine tamisée. Mélange bien.

Laisse reposer la pâte au réfrigérateur au moins 1 heure.



Préchauffe le four à 220°. Verse la pâte dans les moules à madeleines. Enfourne 10 minutes. Laisse-les refroidir avant de les démouler. Tu peux les manger avec de la confiture ou de la pâte à tartiner.