

Madeleines noix de coco au magimix

Informations

Préparation : 4 min	Cuisson : 10 min	Durée : 14 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 6	Etapes : 9	Astuces : 16	

Ingrédients

100g de noix de coco râpée
160g de farine
130g de sucre
130g de beurre
3 oeufs
1/2 sachet de levure chimique

Etapes

Â»

Mettre le beurre dans le bol du thermomix et régler 2 minutes 30, vitesse 1, 70°C.

Â»

Ajouter les oeufs, 90g de noix de coco et mixer 30s vitesse 3.

Â»

Ajouter le sucre, la farine et la levure et programmer 30s vitesse 3.

Â»

Laisser reposer minimum 2h à température ambiante.

Â»

Préchauffer votre four à 210°C.

Â»

Fariner vos moules à madeleines.

Â»

Mettre 1CàS de pâte dans chaque moule.

Â»

Enfourner et attendre environ 5 minutes que la bosse de la madeleine soit bien formée, et ensuite diminuer la température de votre four à 180°C pendant 5 minutes.

Â»

Laisser refroidir et saupoudrer du reste de la noix de coco râpée.