

Madeleines au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 10 min	Durée : 15 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 5	Étapes : 5	Astuces : 21	

Ingrédients

100G de sucre en poudre
100G de farine
100G de beurre
3 oeufs
1/2 sachet de levure

Étapes

Pour cuisiner une recette rapide et inratable de madeleines thermomix fondantes :

Préchauffer le four sur 210°C

Â»

Mettre le sucre semoule et les œufs dans le bol du thermomix et mixer 1 minute sur vitesse 3.

Â»

Pendant ce temps, faire fondre le beurre afin d'obtenir du beurre fondu.

Â»

Ajouter tous les ingrédients, dont la farine et le beurre mou, et programmer 2 minutes sur vitesse 3 pour mélanger le tout.

Â»

Huiler les moules à madeleines (moule silicone) et verser avec 1 cuillère à soupe, la pâte dans chaque forme (préalablement beurrer).

Racler le bol avec une spatule.

Â»

Diminuer le four sur 180°C et enfourner les environ 10 minutes au four. Les madeleines thermomix sont cuites dès qu'une boule se forme au dessus.

Laisser les madeleines refroidir avant de les déguster. Cette gourmandise préparée rapidement avec votre robot multifonction ne devrait pas faire long feu. C'est un délice