

# Madeleines sucres perlés

## Recette pour 4 pers :

- Préchauffer le four à 250°C
- Travailler le beurre en pommade
- Ajouter le sucre et continuer à travailler
- Ajouter les œufs entiers et la farine avec la levure
- Travailler jusqu'à ce que la pâte soit homogène
- Ajouter le lait et parfumer avec le citron
- Ajouter le sucre perlé
- Garnir les moules au 3/4
- Cuisson à 200°C pendant 15 à 20 min
- Démouler sur grille et laisser refroidir

## Technique utilisée :

- Travailler le beurre en pommade

## Ingrédients :

Farine	160g
Beurre	80g
Sucre + sucre perlé	40g + 40g
Oeufs	2
Levure chimique	4g
Citron	½ zeste + jus
Lait	40mL

## Variantes

### Ingrédient :

- Farine → Farine de maïs, de sarrasin, complète,
- Sucre → sucre roux, sucre de coco, miel, sirop d'agave
- Beurre → huile de coco, huiles végétales

### Garniture

- Fruits sec, fruits frais, oléagineux, chocolat, arômes vanille, caramel fleur d'orangé

*Exemple variante : madeleines à la fleur d'orangé*

