

## PÂTISSER



## MADELEINES AU CITRON, VANILLE ET PÉPITES DE CHOCOLAT BLANC

Ingrédients (pour 12 madeleines) :

- 150 g de farine • 130 g de sucre
- 3 œufs • 125 g de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe de miel • 1 citron
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille • 1 sachet de levure chimique
- 80 g de pépites de chocolat blanc
- Une pincée de sel

Dans le bol du robot, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter le miel, le zeste et le jus de citron, la vanille, la farine, la levure, et le sel. Mélangier.

Ajouter le beurre fondu et les pépites de chocolat blanc, puis mélanger à faible vitesse jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Laisser reposer la pâte 30 minutes au réfrigérateur. Préchauffer le four à 180°C. Beurrer les moules à madeleines, remplir à 2/3 et enfourner 10-12 minutes.

Puissance 1000W 7 VITESSES Mouvement planétaire Capacité 5L



**M** mandine

Robot pâtissier noir

Réf. : MSM1000-21

• Multifonction avec son kit pâtisserie  
Garantie 3 ans

~~54<sup>€</sup><sub>99</sub>~~  
**44<sup>€</sup><sub>99</sub>**

dont 0,30 € d'éco-participation