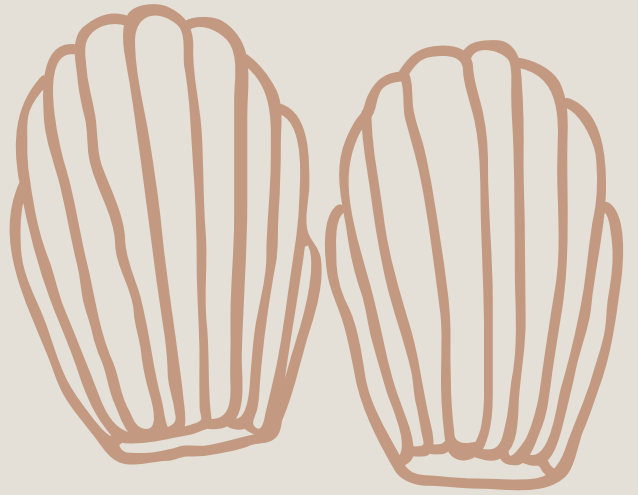


MADELEINES

sans lactose



PRÉPARATION

10 minutes

CUISSON

10 minutes

INGRÉDIENTS

- 125g de farine T45
- 3 oeufs
- 120g de sucre
- 120g de purée d'amande compète
- 50g de lait d'amande
- 1 càs de miel liquide
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 càs d'huile végétale
- Quelques gouttes d'amande amère

PRÉPARATION

1. Dans la cuve du robot, fouettez le sucre avec les oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse
2. Ajoutez le lait et l'huile, le miel puis la farine et la levure.
3. Incorporer ensuite la purée d'amande
4. Déposer dans des moules à madeleine au 3/4
5. Enfourner 4 minutes à 220°C puis 6 minutes à 180°C.

