



L'Atelier  
du  
Bec  
Sucré

&



## Atelier Madeleines au citron



- 70 g de beurre fondu (et un peu plus pour beurrer les moules)
- 60 g de farine
- 50 g de sucre
- 1,5 g de levure chimique
- 1 zeste de citron, 1/2 gousse de vanille
- 1 œuf
- 20 g de lait

**Allumer le four à 180°C**

**Beurrer les moules avec un pinceau**

Faire fondre le beurre.

Mélanger la farine, le sucre et la levure dans un petit cul de poule.

Ajouter le zeste du citron et les grains de vanille, l'œuf et le lait.

Ajouter le beurre fondu petit à petit.

Mettre en poche (sans douille) et dresser dans les moules beurrés immédiatement.

**Cuisson 10 min à 180°**

**Glaçage citron** : 75 g de sucre glace + 30 g de jus de citron

Badigeonner les madeleines au pinceau juste à la sortie du four.