

Madeleines aux pralines roses

Pour 12 Madeleines

Préparation : 15 min - Cuisson : 10 min

Ingrédients :

- 70g de beurre
- 125g de farine
- 2 œufs
- 2cs de lait
- 12 pralines concassées finement
ou 2cs de poudre de pralines
- 60g de sucre
- 1/2 sachet de levure chimique
- Sel



Ustensiles spécifiques : une casserole, un cul de poule, un tamis, un fouet et un moule à madeleines

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 220°.
- Concasser finement les pralines.
- Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole jusqu'à ce qu'il devienne couleur noisette puis le laisser refroidir au réfrigérateur.
- Tamiser ensemble la farine et la levure.
- Battre ensemble les œufs et le sucre en un mélange mousseux.
- Ajouter le lait et une pincée de sel.
- Verser en pluie le mélange de farine et battre au fouet.
- Ajouter le beurre fondu froid et bien mélanger.
- Ajouter la moitié des pralines concassées.
- Beurrer le moule et le fariner (sauf si en silicone).
- Remplir aux 2/3 les alvéoles de pâte.
- Parsemer le reste de pralines sur les alvéoles.
- Faire cuire à 220°C pendant 5 min puis baisser le four à 200°C et poursuivre la cuisson pendant 5 min.

Bon appétit!!!