

Madeleines vanille-pralin

Pour 20 madeleines

Préparation : 15 min - Repos : 30 min - Cuisson : 10 min

Ingrédients :

- 180g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 3 œufs
- 170g de sucre
- 150g de beurre
- 2cs de vanille liquide
- 100g de pralin



Ustensiles spécifiques : deux saladiers, une casserole, une spatule, un fouet ou une cuillère magique, une plaque aluminium perforée et un moule à madeleines de 20 empreintes.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Placer le moule à madeleines sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre dans une casserole et réserver.
- Dans un saladier, mélanger la farine et la levure.
- Dans un autre saladier, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Verser ce mélange sur le précédent à base de farine et levure.
- Mélanger jusqu'à ce que le tout soit homogène puis incorporer le beurre fondu.
- Ajouter la vanille et le pralin. Bien mélanger.
- Verser une grosse cuillère à soupe par empreinte et réserver 30 min à 1h au frigo.
- Préchauffer le four à 240°C.
- Enfourner durant 4 min à 240°C puis baisser le four à 200°C et poursuivre la cuisson durant 5 à 6 min. Les madeleines doivent être bien dorées et gonflées.
- Démouler et réserver jusqu'à dégustation.

Bon appétit !