

Madeleines carambar

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 75g de sucre (100g dans la recette originale)
- 40g de lait
- 8 carambar
- 125g de farine
- 5g de levure chimique
- 140g de beurre

Préparation

1. Recette :Faites fondre les carambars dans le lait chaud, puis laissez refroidir.
2. Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir.
3. Fouettez les œufs avec le sucre.
4. Ajoutez le lait aux carambars refroidi, puis la farine et la levure tamisées.
5. Incorporez enfin le beurre fondu refroidi.
6. Filmez la pâte et placez-la au réfrigérateur quelques heures, voire toute une nuit.
7. Le lendemain, beurrez et farinez les moules (à part si vous utilisez des moules en silicone) et versez la pâte dedans (sans aller jusqu'au bord, il faut les remplir aux trois quarts).
8. La partie importante de la recette arrive, la cuisson.
9. Pour avoir une jolie bosse, il faut créer un choc thermique au moment de la cuisson.
10. Pour cela, je préchauffe le four à 230°C, j'enfourne mes madeleines sur une plaque chaude et au bout de 5 minutes de cuisson je baisse à 170°C et je continue à faire cuire pendant environ 20 minutes.
11. Cependant il vous faudra peut-être un ou deux essais avant de savoir à quelle température faire cuire vos madeleines pour avoir une jolie bosse.
12. Vous pouvez vérifier la cuisson des madeleines en piquant un cure-dent en bois dedans, il doit ressortir sec.
13. Vos madeleines sont prêtes !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com