

**MADELEINES AU ZESTE D'AGRUMES** 10 portions**INGRÉDIENTS**

- 30 grammes de sucre de coco
- 40 grammes de beurre à 82% MG, doux
- 110 grammes de farine de blé tendre ou froment T65
- 4 unités moyennes [M] d'oeuf, cru [232 g]
- 1 cuillère à soupe de miel [25 g]
- 1 unité grande de citron, pulpe, cru [95 g]
- 1/2 sachet moyen de levure chimique ou Poudre à lever [9 g]

MODE DE PRÉPARATION

- 1° 1 heure avant de commencer la recette, sortir le beurre, le couper en dés et le laisser à température ambiante.
- 2° Dans un récipient, battre les œufs en omelette. Ajouter le sucre et le miel puis verser la farine tamisée, le demi sachet de levure chimique et le zeste de citron coupé en petits dés. Mélanger puis incorporer le beurre pommade.
- 3° Réserver la pâte au réfrigérateur pendant deux heures.
- 4° Remplir le moule à madeleine aux 2/3, Enfourner dans un four préchauffé à 240°C [th.8] Au bout de 5 min de cuisson, baisser la température à 180°C [th.6] et laisser cuire 8 min de plus.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION [51 g]	% AR
ÉNERGIE	232 kcal	118 kcal	6 %
PROTÉINES	9 g	4 g	9 %
GLUCIDES	25 g	13 g	5 %
SUCRES	5 g	2 g	3 %
LIPIDES	11 g	5 g	8 %
ACIDES GRAS SATURÉS	5 g	3 g	14 %
FIBRES ALIMENTAIRES	1 g	0 g	2 %
SODIUM	298 mg	152 mg	6 %