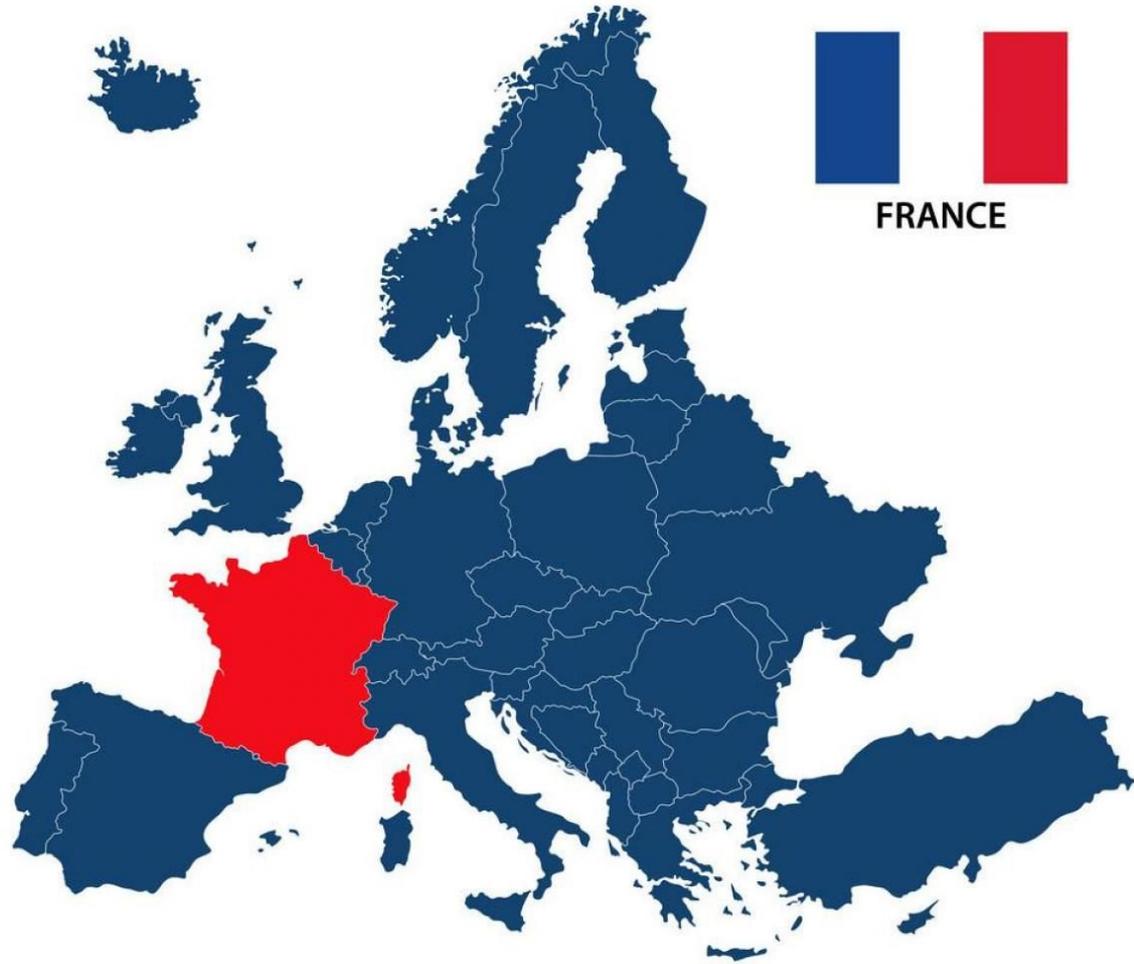


Les madeleines faciles

Sami Wang

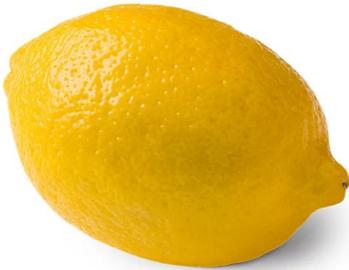
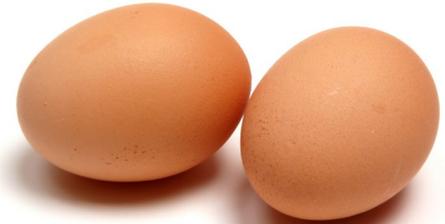
Quel pays?

Les madeleines vient de
france!



Ingrédients

- 120g beurre fondu
- 2 œufs
- 120g sucre
- 120g farine tamisée
- 1 citron



Procédé

1. J'ai préchauffé le four à 340°F (170°C)
2. J'ai ajouté le sucre aux les œufs
3. J'ai battu les œufs et sucre pour 10 minutes
4. J'ai zesté le citron dans le mélange
5. J'ai pressé le jus de citron dans le mélange



Procédé (continué)

6. J'ai ajouté la farine et remué le mélange
7. J'ai ajouté la beurre et remué le mélange
8. J'ai versé le mélange dans le moule à madeleine
9. J'ai cuit dans le four pour 17 minutes



Vocabulaire

- Zester - râper la peau d'un fruit

- Moule -

