KUCHENGLÜCK

Madeleines sans gluten

KOMEKO

INGRÉDIENTS (pour 14 pièces)

85 g	Beurre
2	Oeuf (M)
65 g	Sucre
15 g	Miel
1 pincée	Sel
100 g	**KOMEKO KUCHENGLÜCK**
4 g	Levure chimique
1	Zestes de citron (taille moyenne)
3-4 cas	Lait

PRÉPARATION

1. Faites fondre le beurre et laissez le refroidir.
2. Dans un bol, battez les œufs, le sucre, le miel et le sel pendant 2-3 minutes jusqu'à consistance mousseuse.
3. Incorporez la farine KOMEKO KUCHENGLÜCK préalablement mélangée à la levure chimique. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
4. Ajoutez le beurre et les zestes de citron, mélangez de nouveau jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
5. Allongez la pâte avec le lait pour obtenir une belle consistence crémeuse et épaisse.
6. Répartissez l'appareil dans les moules sans déborder. (Astuce : Utilisez une poche à douille pour garnir).
7. Réservez au réfrigérateur au minimum 2 heures. Idéalement laissez reposer une nuit.
8. Enfournez les moules bien froids dans un four préchauffé à 220°C (air ventilé) et laissez cuire 5 minutes. (Vous devriez voir la bosse se former sur les madeleines). Puis baissez la température à 160°C et laissez cuire 2-3 minutes de plus jusqu'à obtention d'une belle coloration.

CONSEIL :
Surveillez la cuisson après avoir baissé la température pour ne pas laisser trop cuire vos madeleines. La durée de cuisson peut variée selon votre four ou les moules utilisés.

Les madeleines se dégustent tièdes, mais elles se conservent très bien pendant quelques jours dans une boite hermétique !

Sans Gluten

www.komeko.de