

*Petits gâteaux*

Mini madeleines café noisettes



2h30 **20 min** **10 min** **2h** **324**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Pâte à madeleines

80 g **Farine**
60 g **Beurre**
40 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 c. à soupe **Miel**
30 g **Noisette(s) en poudre**
40 ml **Expresso**
1 c. à café **Levure chimique**
10 goutte(s) **Extrait de noisette**

Étape 1

Préparation des madeleines

- 1 Faire fondre le beurre au micro-ondes.
- 2 Incorporer le café et le miel dans le beurre fondu. Laisser refroidir.
- 3 Mélanger la farine, la poudre de noisette et la levure dans un saladier.
- 4 Casser les oeufs dans la cuve du batteur et incorporer le sucre tout en fouettant.
- 5 Battre jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.
- 6 Ajouter le mélange beurre, café et miel dans le batteur à petite puissance.
- 7 Ajouter l'extrait de noisette dans le batteur.
- 8 Incorporer les poudres dans le batteur à petite vitesse.
- 9 Racler les bords du batteur à l'aide d'une maryse et mélanger une dernière fois.
- 10 Beurrer le moule à madeleine.
- 11 Remplir le moule au 3/4 à l'aide d'une cuillère à café.
- 12 Laisser les madeleines reposer pendant deux heures au frais.

Étape 2

Cuisson des madeleines

- 1 Préchauffer le four à 190°C
- 2 Enfourner les madeleines à 190°C pendant 5 minutes sur une plaque déjà chaude.
- 3 Baisser ensuite la température à 170°C et laisser les madeleines cuire 5 minutes supplémentaires.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les madeleines du four, retirer le moule en silicone de la plaque chaude afin que les madeleines refroidissent.
- 2 Démouler les madeleines, les présenter sur une assiette.