



Pour 54 madeleines :

5 oeufs (300 g)

2/3 tasse (160 ml) de lait

1 et 3/4 tasses (350 g) de sucre

3 tasses (450 g) de farine

1 c. à soupe (17 g) de levure chimique

1 et 1/3 tasses (320 g) de beurre fondu refroidi

3 à 4 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger (au goût)

Dans le bol du mélangeur, blanchir les oeufs avec le sucre.

Ajouter la farine et la levure chimique qui auront été préalablement tamisées, en alternance avec le lait. Bien mélanger.

Ajouter le beurre fondu, puis l'eau de fleurs d'oranger et bien mélanger.

Couvrir le bol d'un film alimentaire puis laisser reposer au réfrigérateur de 10 à 12 heures.

Beurrer et fariner les moules à madeleines s'ils sont en métal. S'ils sont en silicone, un graissage n'est normalement pas nécessaire, mais pour être assuré d'avoir un démoulage parfait, faites-le quand même.

Mettre la préparation dans une poche à pâtisserie et remplir les moules.

Cuisson: Préchauffer le four à 420 F (215 C). Cuire les madeleines 13 minutes.

Démouler dès la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.

Les madeleines se conservent de 3 à 4 semaines dans une boîte hermétique.