



Madeleines au citron et à la lavande



INGRÉDIENTS

Ingrédients (pour 15 madeleines)

- 2 oeufs
- 50 à 100 g de stevia en poudre selon le produit (à la place de 100 g de sucre)
- 1 c. à c. de zestes de citron
- 2/3 c. à s. de lavande comestible (en magasin bio)
- 100 g de beurre
- 125 g de farine
- 1 c. à c. de poudre à lever

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 190°C.

Mélanger le sucre et les œufs pendant 5 minutes avec un batteur électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange bien mousseux

Faire fondre le beurre, prélever les zestes d'un citron et émincer finement la lavande afin qu'elle puisse dégager tout son arôme

Ajouter les zestes de citron, la lavande moulue et le beurre fondu à l'appareil.

Incorporer à la spatule la farine et la poudre à lever.

Faire reposer l'appareil pendant environ 3 heures minimum au réfrigérateur.

Il est aussi possible de préparer la pâte la veille et de cuire les madeleines le lendemain.

Remplir le moule à madeleine avec la pâte (ne pas excéder les 2/3 de chaque forme).

Faire cuire 10-12 minutes. Les madeleines sont cuites lorsqu'apparaît un joli galbe sur le dessus.

Saupoudrer d'une peu de lavande fraîche pour garnir.



*par rapport
à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu