

# Madeleines citron et miel

Pour 36 madeleines - Préparation: 10 minutes - Cuisson: 5/6 minutes

## Ingrédients:

- 125 g de beurre fondu
  - 3 œufs
  - 130 g de sucre en poudre
  - 2 cuillères à soupe de miel
  - 150 g de farine
  - 1/2 sachet de levure
  - le jus d'un citron
  - 1 pincée de sel
- Juste & Vendéen

## Étapes:

- 1) Préchauffez votre four à 225 °C.
- 2) Fouettez les œufs, le sucre et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3) Ajoutez la farine, le sel, la levure, le beurre fondu et le zeste de citron.  
Bien mélanger.
- 4) Beurrez les moules et les remplir à moitié avec la préparation.
- 5) Enfournez 5/6 minutes, jusqu'à ce que les madeleines soient dorées.