

Madeleines coquilles parfumées



Ingrédients :

- * 150gr de farine
- * 100g de sucre
- * 125gr de beurre
- * 2 oeufs
- * 1 càc d'eau de fleur d'oranger
- * 1 càc d'eau de rose

Recette :

Mélangez les 2 œufs et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre fondu, et la farine. Divisez votre pâte dans deux bols distincts, puis ajoutez dans un la fleur d'oranger, dans l'autre l'eau de rose.

Déposez votre appareil dans des moules à madeleines, enfournez jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées à 180° (Th°6). Cette recette fonctionne aussi avec de la farine sans gluten !

Disponible aux Etablissements Salvi :

Le sucre, la farine, l'eau de fleur d'oranger.

Bientôt disponibles aux Etablissements Salvi :

Les moules à madeleines

Ets Salvi

Fournitures : boulangeries,
pâtisseries, restauration,
traiteur, boucherie ...



Sucré, salé,

à vous de créer ...

