

Madeleine citron sans gluten

 maviecaramel.fr/madeleine-citron-sans-gluten

Ma vie caramel

1 janvier
2020

Préparation : 10 min

Cuisson : 10-12 min

Difficulté : facile

Préparation : 10 min

Cuisson : 10-12 min

Difficulté : facile

Ingrédients

POUR 24 MADELEINES :

- **250 g** de farine sans gluten
- **6 g** de levure sans gluten
- **100 g** de sucre
- **15 g** de sirop d'érable
- **125 g** de beurre fondu
- **2** œufs
- **100 ml** de lait
- **1** citron

Matériels

- Une plaque à madeleine
- Un Fouet
- Un Zesteur
- Un tamis

Ingrédients

POUR 24 MADELEINES :

- **250 g** de farine sans gluten
- **6 g** de levure sans gluten
- **100 g** de sucre
- **15 g** de sirop d'érable
- **125 g** de beurre fondu

- **2** œufs
- **100 ml** de lait
- **1** citron

Matériels

- Une plaque à madeleine
- Un Fouet
- Un Zesteur
- Un tamis

A savoir avant de commencer

| Pour éviter que vos madeleines ne collent à la plaque, beurrez-la, puis farinez-la avant de remplir vos moules.

| Ne pas trop les remplir au risque que cela ne déborde en cuisson.

| Faites cuire vos madeleines sur une grille pour une belle cuisson.

Génoise

| Mélangez au fouet le sucre, les œufs et le sirop d'érable.

| Ajoutez le lait tiédi, la farine et levure tamisée.

| Versez le beurre fondu.

| Râpez le zeste d'un citron puis mélangez.

| Remplissez vos moules à madeleines aux deux tiers.

| Faites cuire dans un four préchauffé à 190° pendant environ 10 à 12 minutes.