

Madeleines aux groseilles rouges



Durée de préparation: 20 minutes

Durée de cuisson: 20 minutes

Type: Dessert

Ingrédients:

Ingrédient pour 24 pièces de 8 cm

- beurre et farine pour les moules
- 240g de beurre
- 6 œufs
- 240g de sucre
- 2 pincées de sel
- 80g de fécule de maïs
- 200g de farine
- 2 cuillère à café de levure chimique
- 200g de groseilles rouges

Descriptif:

1- Beurrer puis fariner les moules et les placer au réfrigérateur. Faire fondre le beurre et le laisser tiédir. Travailler les œufs avec le sucre et le sel en une masse claire et crémeuse. Mélanger la farine avec la fécule de maïs et la poudre à lever puis l'incorporer ainsi que le beurre tiède.

2- Préchauffer le four à 180 °C, chaleur tournante. Égrapper les groseilles rouges. Verser 1 cs de pâte dans chaque moule puis ajouter quelques baies et compléter avec le reste de la pâte, jusqu'à env. 5 mm du bord. Garnir du reste des groseilles rouges puis glisser au milieu du four et faire cuire env. 20 min.