

Mini-madeleines pistache et framboises

Moule 28 mini-madeleines

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation 20 minutes + 3 h ou toute ou nuit de pause

Temps de cuisson 10-12 minutes

Ingrédients :

- | | |
|-----------------------------------------|------------|
| - Beurre doux | 80 g |
| - Farine | 135 g |
| - Levure chimique | 5 g |
| - Œufs | 1 gros œuf |
| - Sucre | 85 g |
| - Miel | 22 g |
| - Pâte de pistache | 30 g |
| - Sel | 1 pincée |
| - Lait entier frais | 45 g |
| - Huile de noisette ou pépins de raisin | 30 g |
| - Framboises surgelées hachées | 50 g |

Préparation :

- Préchauffer le four à 190° c
- Faire fondre le beurre et réserver
- Tamiser ensemble la farine et la levure chimique et réserver
- Mélanger ensemble l'œuf et le sucre au mixeur jusqu'à blanchiment
- Ajouter le miel, la pâte de pistache et le sel au mélange œuf/sucre
- Ajouter la farine et la levure tamisées : ne pas trop mélanger
- Ajouter le lait et le beurre fondu
- Ajouter l'huile et les framboises
- Laisser la pâte reposer 3 heures au réfrigérateur ou toute la nuit
- Remplir les empreintes au $\frac{3}{4}$
- Cuire 10 à 12 minutes
- Laisser tiédir et démouler

ASTUCE :

Vous pouvez remplacer les framboises par des pépites de chocolat