

Madeleines au Yuzu
Pour 36 madeleines



1. INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE

200 g de sucre
250 g d'oeufs
200 g de farine
200 g de beurre fondu
1 pincée de sel
40 g d'Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé
8 g de Baking Powder ancel

Blanchir sans mousser les oeufs, le sucre, le sel et l'arôme naturel de yuzu. Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique. Incorporer le beurre fondu jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Remplir les moules préalablement graissés avec l'agent de démolage Ouragan ancel. Enfourner en four ventilé à 210°C four tombant à 150°C pendant environ 10 min.