**Madeleines faciles**



[Facile](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-facile/)

**Pour 6 personnes :**

* Pour environ 20 madeleines :
* 125 g de sucre
* 125 g de farine
* 125 g de beurre ramolli
* 2 [oeufs](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)
* parfum (vanille, fleur d'oranger, rhum...)
* **Préparation :** 10 mn - **Cuisson :** 15 mn - **Repos :** 0 mn

* **Préparation**

**1**Préchauffer le four à 170°C. Dans un saladier, mélanger le sucre et les oeufs. Ajouter la farine, le parfum et mélanger. Enfin, ajouter le beurre ramolli (mais pas fondu) et mélanger bien.   
  
**2**Beurrer et [fariner](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/58/fariner.shtml) légèrement des moules à madeleines. Les remplir aux 2/3 à l'aide de 2 cuillères à café. Enfourner 10 à 15 minutes.

*Après cuisson vous pouvez tremper le dos des madeleines dans du chocolat fondu et faire sécher.*