



## MADELEINES AU SAFRAN



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 7 à 8 mn**

**Pour beaucoup de madeleines:**

3 œufs

185 g de sucre

250 g de farine

8 g de levure

250 g de lait

125 g de beurre

QS de safran ou 30 g de pistaches non salées réduites en poudre

Préchauffer le four à 170°.

Au micro-ondes faites fondre le beurre sans le cuire. Dans un saladier, blanchir les œufs et le sucre, ajouter la farine et la levure.

Verser le lait en tournant puis incorporer le beurre et les pistils de safran (j'ai mis une dose entière) ou la poudre de pistaches.