

LES ENVIES DE MAGA

MADELEINES AUX PISTACHES

INGRÉDIENTS

- 2 œufs
- 140 g de sucre en poudre
- 140 g de beurre
- 140 g de farine avec levure incorporé
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 1 très grosse cuillère à soupe de pâte de pistache

Préchauffer le four à 230°C.

Faire fondre le beurre. Mélanger les œufs entiers avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.

Ajouter la farine, le beurre, et la pâte de pistache, bien mélanger.

Verser une cuillère à soupe de préparation dans chaque alvéole.

Enfourner pour 6 minutes de cuisson à 230°C puis 6 minutes de cuisson à 180°C.



<http://maga.canalblog.com>