

MADELEINES



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Farine	200	30,3
Sucre	150	22,7
Beurre ou margarine	100	15,2
Levure chimique	10	1,5
Lait ou lait de soja	50	7,6
Vanille	-	-
Yumgo ENTIER Poudre	24	3,6
Eau (pour hydrater la poudre)	126	19,1
Total	660	100,0



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Entier Poudre avec l'eau pour le réhydrater.
- Ajouter le sucre, le lait et la vanille.
- Incorporer la farine et la levure chimique.
- Ajouter le beurre fondu ou la margarine et lisser.
- Cuire 10 min à 210°C.



CONSEILS

- Laisser reposer l'appareil au moins 3h au frais pour un meilleur développement au four.