Ingrédients

* 2 œufs
* 60 de sucre
* 20 g de miel
* 40 ml de lait
* 120 g de beurre
* 120 g de farine
* 5 g de levure chimique
* 1 citron, bio

Préchauffez votre four à 200 °C (chaleur tournante). Dans un saladier, ajoutez les œufs, le sucre et le miel. Battez à l’aide d’un fouet ou d’un robot jusqu’à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez ensuite la farine, la levure chimique, le lait et le beurre. Râpez le zeste du citron.

Si vous avez le temps, laissez reposer la pâte 2 heures au frais, si vous n’avaz pas le temps ce n’est obligatoire . Versez ensuite la pâte dans des moules à madeleines.

Mettez les madeleines au four et éteignez le four. Laissez dans le four pendant environ 5 minutes jusqu’à ce que la bosse se forme. Puis, rallumez le four et laisser cuire encore 5 minutes environ (selon la taille de vos moules) jusqu’à ce qu’elles soient bien dorées.