

ARTIPAIN

MADELEINE

Les Ingrédients

> 500GR D'ARTIPAIN MADELEINE

> 150GR D'EAU

> 200GR DE BEURRE FONDU

La Recette



MÉLANGEZ 500GR DE PREPARATION AVEC 150GR D'EAU PUIS RAJOUTEZ 200GR DE BEURRE FONDU PETIT À PETIT. METTRA LA PRÉPARATION 20 MINUTES AU RÉFRIGÉRATEUR. GRAISSEZ ET FARINEZ VOTRE MOULE, PUIS GARNIR LES ALVÉOLES DU MOULE À LA POCHE SI POSSIBLE. ENFOURNEZ 10 MINUTES À 260 °C.

INGRÉDIENTS : SUCRE, FARINE DE BLÉ, AMIDON DE BLÉ, POUDRE D'ŒUF ENTIER, POUDRE DE LAIT ENTIER, POUDRE À LEVER, POUDRE DE BLANC D'ŒUF, E475, E471, ARÔME, SEL, GOMME XANTHANE, BÉTA CAROTÈNE.

SARL JAFFUEL

MINOTERIE DES CHAUVETS 48300 LANGOGNE

04 66 69 05 76