**Madeleines très faciles**

Ingrédients pour 6 personnes

150 g de farine

150g de sucre

125g de beurre

1 sachet de sucre vanillé

½ de levure chimique

2 œufs

1 pincée de sel

**Préparation :**

1. Dans un saladier, battre les œufs, les sucres et le sel jusqu’à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et la levure tamisée ensemble puis le beurre fondu.
2. Préchauffer le four à 170°C (thermostat 5-6). Mettre la pâte dans les alvéoles du moule à madeleines. Enfourner. Laisser cuire 12 à 15 minutes environ.

**Pour finir**

Démouler les madeleines à la sortie du four et les laisser refroidir.