



Madeleines à la vanille sans gluten

SG

Mise en place et préparation:
env. 35 min

Cuisson au four: env. 20 min
Pour un moule à madeleines
de 18 cavités, graissées et farinées

- 100 g de beurre, mou
- 100 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 gousses de vanille,
fendues dans la longueur,
graines
- 2 œufs
- ½ citron bio, un peu de
zeste râpé et 1 c. c. de jus
- 60 g de farine sans gluten
(Schär)
- 60 g d'amandes mondées
moulues
- ½ c. c. de Fibrex
(voir Remarque)
- ¼ de c. c. de poudre
à lever

sucre glace
pour le décor

1 — Mettre le beurre dans un grand bol. Incorporer sucre, sel et graines de vanille avec les fouets du batteur-mixeur. Incorporer œufs, zeste et jus de citron.

2 — Mélanger farine, amandes, Fibrex et poudre à lever, incorporer à la masse. Remplir les cavités préparées à l'aide d'une cuillère.

3 — **Cuisson:** env. 20 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180° C. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler les madeleines, laisser refroidir sur une grille. Poudrer de sucre glace.

Remarque: Fibrex est une fibre naturelle qui rend la pâte levée sans gluten plus souple et plus humide. Fibrex est vendu dans les magasins diététiques.

Suggestion: remplacer le citron par de l'orange.

Pièce: 103 kcal, lip 7 g, glu 8 g, pro 2 g