Madeleines à la Verveine du Velay

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 10mn

Temps de cuisson : 15mn



Ingrédients :

125g de sucre
125g de farine
125g de beurre ramolli (pas fondu)
2 œufs
3 c. à soupe de Moutarde à la Verveine Domaine des Terres Rouges

Etapes :

Préchauffer le four à 170°.
Dans un saladier, mélanger le sucre et les œufs. Ajouter la farine, mélanger. Ajouter la moutarde, le beurre ramolli et bien mélanger.
Beurrer et fariner légèrement des moules à madeleines. Les remplir au 2/3.
Enfourner 10 à 15 min.