

MADELEINE SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE

POUR ENVIRON 5 MADELEINES

Ingrédients

55 g de mélange de farine mix sans gluten
(farine de riz, de maïs, de sarrasin et
féculé de pdt)

40 g de sucre

25 g de beurre végétal (margarine, graisse
de coco, huile de colza, olive, tournesol)

1 œuf

½ citron bio

½ c.c de poudre à lever

5 g de sucre glace

Réalisation

- Préchauffer le four à 210° C
- Dans un bol, battre ensemble l'œuf et le sucre.
- Ajouter la farine sans gluten et la poudre à lever, bien battre.
- Ajouter le beurre végétal et le zeste d'un demi citron.
- Graisser très légèrement 5 moules à madeleines.
- Remplir les moules.
- Baisser la température du four à 160° C et enfourner les madeleines pendant environ 10 minutes.
- Presser le demi citron et ajouter le sucre glace, mélanger et enduire les madeleines.