

## Madeleines au beurre frais et à l'orange



### Ingrédients

- 140 g de beurre de baratte frais Pur Natur
- 155 g de farine blanche
- 120 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 1 c. à café de levure
- une pincée de sel
- 1 orange
- 1 c. à soupe de liqueur d'orange ou limoncello

### Préparation

Faites fondre le beurre à feu doux. Mélangez les œufs avec le sucre et ajoutez le zeste d'orange râpé. Mélangez la farine avec la levure et la pincée de sel. Ajoutez la liqueur d'orange au mélange d'œufs et battez jusqu'à obtenir un appareil aérien. Incorporez-y le beurre fondu. Ajoutez ensuite le mélange de farine et mélangez à l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une préparation lisse. Laissez le tout reposer quelques heures au réfrigérateur. Préchauffez le four à 180°C. Remplissez des moules à biscuit avec la pâte et enfournez pendant 10 minutes.