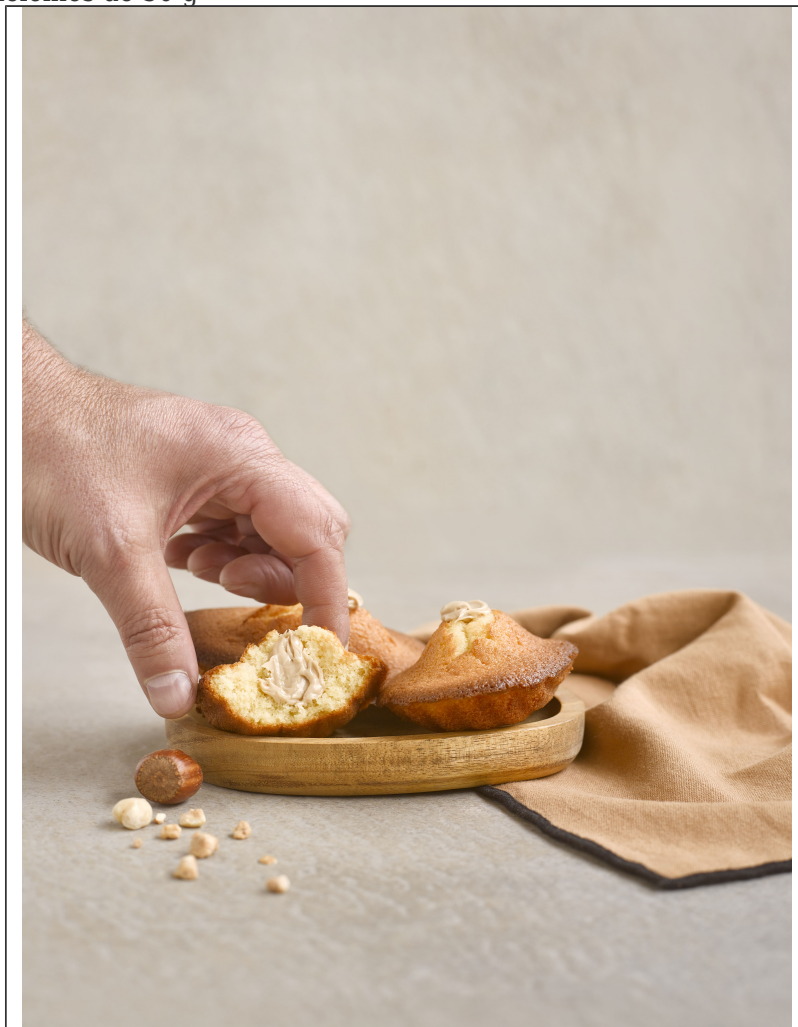


Madeleines Noisette façon Bueno  
Pour environ !12 madeleines de 50 g



## 1. **PÂTE À MADELEINES**

200 g d'œufs  
200 g de sucre  
1 pincée de sel  
20 g d'**Arôme Naturel de Vanille Sébalcé**  
240 g de farine  
8 g de **Baking Powder ancel**  
200 g de beurre fondu froid  
50 g de lait entier

Mélanger les œufs, le sucre, le sel et l'arôme naturel de vanille. Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique. Incorporer ensuite le beurre fondu suivi du lait jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Remplir les moules préalablement graissés avec l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**. Enfourner en four ventilé pendant environ 10 minutes à 200°C. Démouler avant refroidissement.

## 2. **CRÉMEUX NOISETTE FAÇON BUENO**

200 g de **Crèmeux Noisette façon Bueno ancel**

Après refroidissement, injecter le crèmeux noisette façon Bueno par le dessus à la poche.