

Madeleines Pistache
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 PISTACHE**

200 g de **Crèmeux Pistache ancel**

Après refroidissement, injecter le crèmeux pistache par le dessus à la poche.