

# LES MADELEINES À LA BETTERAVE

## Ingrédients pour 20 madeleines :

- 60 g de betterave crue râpée
- 100 g de beurre
- 2 oeufs
- 100 g de sucre
- 120 g de farine

**ÉTAPE 1** : Mélangez les œufs entiers dans une terrine avec le sucre. Fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

**ÉTAPE 2** : Ajoutez la farine, le beurre fondu et la betterave râpée.

**ÉTAPE 3** : Laissez reposer la pâte pendant 1 heure.

**ÉTAPE 4** : Préchauffez le four th. 6 (180°C). Remplissez les moules aux  $\frac{3}{4}$ . Laissez cuire environ 10 min. Démoulez aussitôt.

**BON APPÉTIT !**