

Madeleines

Ingrédients :

1 pot de yaourt (nature ou sucré)



1 pot de sucre



1 œuf



2 pots de farine



1 sachet de levure



½ pot d'huile



1 sachet de vanille



Battre l'œuf avec le yaourt dans un saladier.

Ajouter le pot de sucre, le sachet de vanille et le demi pot d'huile. (Moi, je mettrai 1/2 pot de sucre si vous ne voulez pas trop sucré).

Ajouter les 2 pots de farine et le sachet de levure.

Laisser reposer au réfrigérateur 1 heure.

Préchauffer le four à 210°

Mettre la pâte dans des petits moules (à madeleine ou autres).

Cuire 12 min à four chaud.