

# Madeleines façon Muffins finition Chouquettes



Préparation : 10 minutes  
Cuisson : 20 minutes  
Manqués Cannelés (FP 9273)  
Mini Cylindres (FP 1266)

## Ingrédients :

Pour 12 Manqués Cannelés  
+ 12 Mini Cylindres (FP 1266)

- 250 g de farine
- 200 g de cassonade
- 50 g de sirop d'Agave
- 180 g de beurre fondu
- 5 œufs
- ½ sachet de levure chimique
- 1 gousse de vanille
- sucre en grains

## Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez vos empreintes **Manqués Cannelés** (FP 9273) sur la plaque perforée.

Mélangez les œufs avec le sucre jusqu'à blanchissement. Ajoutez le sirop d'agave, la vanille, la farine et la levure, mélangez.

Incorporez en 2 ou 3 fois le beurre fondu et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Remplissez les empreintes au  $\frac{3}{4}$ , saupoudrez le dessus de chaque muffin de sucre en grains.

Enfournez environ 20 minutes. Laissez refroidir quelques minutes avant de les démouler.