

Madeleines, Gâteau au LCS (lait concentré sucré)

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	10 min
Cuisson :	30 min
Coût :	1
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	6

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS


Pour 20 madeleines et 16 mini-madeleines

50 g de beurre doux 397 g de LCS (1 boîte de lait concentré sucré) 4 oeufs 120 g de farine T45 1 sachet(s) de levure chimique
un arôme au choix**

Pour la cuisson des madeleines

2 plaques alu perforées 1 moule Mini-madeleines x 28 1 moule Madeleines x 20 1 entonnoir automatique

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
POUR 20 MADELEINES ET 16 MINI-MADELEINES					
Placer le moule sur la plaque alu perforée. Préchauffer le four à 160/170°C. Dans un bol, placer le fouet sur les lames. Faire fondre le beurre 20 secondes - vitesse 2. (sans verre doseur)		20 sec	50 °C	2	
Ajouter le lait concentré sucré et les œufs. Mélanger 1 minute 30 - vitesse 3.		1 min 30 sec		3	
Ajouter la farine et la levure. Mélanger 1 minute - vitesse 4.		1 min		4	
**NB : Aromatiser la pâte avec des graines de vanille ou de la vanille liquide, des zestes de citron, du cacao amer, de la fleur d'oranger etc.				0	
POUR LA CUISSON DES MADELEINES					
Verser dans l'entonnoir automatique et répartir dans les moules. Cuire pendant 20 à 25 minutes pour les mini et 30 à 35 minutes pour les grosses à 160/170°C (selon four). Laisser refroidir complètement avant de démouler.				0	