

# MADELEINES



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Farine	200	30,3
Sucre	150	22,7
Beurre ou Margarine	100	15,2
Levure chimique	10	1,5
Lait ou Lait de soja	50	7,6
Vanille	-	-
<b>Yumgo ENTIER POUDRE</b>	<b>24</b>	<b>3,6</b>
Eau (pour hydrater la poudre)	126	19,1
<b>Total</b>	<b>660</b>	<b>100</b>



## PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Entier Poudre avec l'eau pour le réhydrater.
- Ajouter le sucre, le lait et la vanille.
- Incorporer la farine et la levure chimique.
- Ajouter le beurre fondu ou la margarine et lisser.
- Cuire 10 min à 210°C.



## CONSEILS

- Laisser reposer l'appareil au moins 3h au frais pour un meilleur développement au four.