

# *Les madeleines de Anne is cooking*

## **La recette (sans gluten)**

Ingrédients pour 24 madeleines

- 150 g de beurre
- 150 g d'oeufs (3 oeufs environ)
- 150 g de sucre glace
- 150 g de farine sans gluten (50 g de farine de riz, 50 g de farine de manioc, 50 g de fécule de pomme de terre, 1 cuillère à café de gomme de guar)
- 1/2 cuil à café de levure chimique
- 1 pot de bonne crème de marron
- 1 pincée de fleur de sel

Préchauffer le four à 250°C.

Faire fondre le beurre et le réserver.

Mélanger les farines, la gomme de guar et le sucre glace et ajouter la levure.

Verser les œufs et mélanger avec le beurre.

Beurrer et fariner les empreintes à madeleines si elles sont en métal.

Verser un peu de pâte, ajouter une demi cuillère à café de crème de marron, puis recouvrir avec un peu de pâte (chaque empreinte ne doit pas être remplie plus qu'au 3/4).

Laisser au réfrigérateur pour 2 heures.

Baisser le four à 200°C et enfourner pour 4 minutes. Au bout de ce temps, vérifier que la bosse soit marquée puis baisser à 190°C et laisser cuire encore 3 à 5 minutes en surveillant.

