

MADELEINES AUX FRUITS CONFITS (environ 24 pièces)

- 200 g de farine
- 150 g de sucre
- 10 cl d'huile de tournesol
- 10 cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c. à c. de sucre vanillé
- 2 œufs
- 100 g de fruits confits

Couper les fruits confits en tous petits dés et les mettre dans l'huile.

Mélanger les œufs avec le sucre. Ajouter le sucre vanillé et la levure, bien mélanger et ajouter les 2/3 de la farine. Commencer à ajouter le lait et l'huile avec les dés de fruits confits tout en mélangeant. Incorporer le reste de la farine et mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

Remplir les moules avec une cuillère à soupe de pâte.

Faire chauffer le four thermostat 7 (210°C) et enfourner les madeleines. Après 5 minutes de cuisson ajouter un petit morceau de fruit confit sur le dessus, descendre la température à thermostat 6 (170°C) et laisser cuire encore environ 30 minutes.

Lorsque les madeleines sont bien dorées les sortir du four et les laisser refroidir avant de les démouler sur une grille.

