

Madelines sans beurre

délice sans complexes

Ingrédients pour environ 10 madeleines

- 1 œuf
- 80g de farine de farine de seigle ou autre
- 30g de sucre roux
- 1 cuillère à café de levure
- 60g de compote de pomme
- Si vous faites la compote maison
- 2 pommes de taille moyenne, si vous souhaitez faire la compote maison (vous pouvez en faire un peu plus pour les gourmands)
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 1 pincée de cannelle

Préparation 10-20 minutes / Cuisson 20 minutes

Préparer la compote:

- Éplucher, épépiner, et couper la pomme en morceaux
- Mettre les morceaux de pomme dans une casserole avec 3 cuillères à soupe d'eau, 1 cuillère à café de jus de citron, et une pincée de cannelle, mélanger
- Faire cuire sur feux doux environ 10 minutes, en fin de cuisson les pommes doivent être fondantes
- Quand les pommes sont cuites les mixer ou les écraser finement avec une fourchette
- Verser votre compote dans un bol et laisser refroidir

Préchauffer votre four à 205°C

Préparer l'appareil à gâteau

- Dans un saladier, mélanger la compote et le sucre
- Ajouter l'œuf tout en mélangeant
- Ajouter la levure et la farine, mélanger
- Verser la pâte dans des moules à madeleines ou autres
- Enfourner 5 minutes à 205°C et 5 minutes à 180°C
- La cuisson est à adapter, selon vos moules et la grosseur de vos gâteaux

Accompagnement

- Ces biscuits peuvent être dégustés pour le petit déjeuner, un bon goûter, ou en dessert avec un yaourt et une salade de fruits

Diétôdélices