

MINI CAKE ou MADELEINE / CLOCLO

Pour 24 gâteaux :

- 125g de beurre mou
- 150g de sucre
- 2 œufs
- 150g de farine
- 1 pincée de vanille ou $\frac{1}{4}$ de zeste de citron

Bien battre le beurre et le sucre au racloir, puis ajouter le parfum choisi, les l'un après l'autre, puis la farine.

Cuisson : 8 à 10 min à Th 5/6 (190 / 210°)