

## Madeleines

I lost my Mum when I was a wee child (4 years old my father tells me), She left me a recipe book in which I found a recipe for Madeleines when I started being interested in baking cakes in my teens. I really love that recipe, and it is sooo much more than Proustian, it is something I want to hang on to all my life and pass on of course. This is why I have kept it in the original French. I hope you enjoy making madeleines with your children – and of course eating them with friends (or on your own for that matter). All the best, Isabelle

Pour 24 madeleines, il faut :

150 g de farine (une autre farine que le blé peut être utilisée)
125 g de beurre (ou autre matière grasse)
+ 1 noix de beurre
150 g de sucre
2 gros œufs
1 cuillère à café rase de levure en poudre (ou de levain dilué dans un peu d'eau)
zeste de citron râpé
pincée de sel



### Méthode

Préparez le four, grille à mi-hauteur, thermostat chaud, allure de préchauffage ou de cuisson.

Travaillez énergiquement ensemble sucre et œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse et que vous ayez obtenu la consistance d'une « crème ».

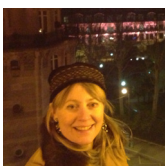
Incorporez avec vigueur farine, levure, beurre ou matière grasse ramollie, zeste de citron, sel.

Beurrez les moules à madeleines. Déposez une noix de pâte dans chacun. Dès que le four est à température voulue, enfournez. Passez votre four à l'allure de cuisson.

Faites cuire 10 minutes.

Démoulez assez rapidement.

Dégustez sans attendre !!!



Contributed from France by  
**Isabelle Rouault-Röhlich**

Translator and interpreter of English-French,  
Spanish-French, Italian-French

One in a series of recipes contributed by our volunteers

C5



**TRANSLATORS**  
WITHOUT BORDERS

Our mission is to provide people  
access to vital knowledge  
in their language.

Join us:

[translatorswithoutborders.org](http://translatorswithoutborders.org)

Donate:

[translatorswithoutborders.org/Donors](http://translatorswithoutborders.org/Donors)