



Madeleines sans sucre ajouté



25 minutes



90/madeleine



12 madeleines



Faible en sucres

Ingrédients



2 œufs



80 g de compote de pommes SSA



80 g de farine de blé complète



30 g de poudre d'amandes



1/2 sachet de levure chimique



30 ml d'huile neutre (tournesol, colza...)



1 c. à café d'extrait de vanille



1 pincée de sel

Étapes

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, battre les œufs avec la compote de pommes.

Ajouter l'huile, l'extrait de vanille et mélanger.

Incorporer la farine, la poudre d'amandes, la levure et le sel. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Verser la pâte dans des moules à madeleines légèrement graissés.

Enfourner pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les madeleines soient dorées et légèrement bombées.

Laisser tiédir avant de démouler.