



# MADELEINES PRALICRAC

Quantité : pour environ 40 madeleines

## APPAREIL À MADELEINE

<b>Patis'Madeleine PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
Beurre fondu	175 g
Œufs	320 g
<b>Puratos Classic Vanille</b>	<b>90 g</b>

Faire fondre le beurre.

Mélanger la préparation avec les œufs et le beurre au batteur pendant 4 minutes.

Ajouter le Classic Vanille.

Pocher dans des moules Flexipan® et cuire à 200°C pendant +/-10 minutes.

## CROUSTILLANT

<b>Pralicerac Noir ou</b>	
<b>Pralicerac Caramel au Beurre Salé PatisFrance</b>	<b>400 g</b>

Ramollir le Pralicerac au four à micro-ondes à 30°C.

## MONTAGE ET FINITIONS :

Tremper les bases des madeleines dans le Pralicerac de votre choix et laisser cristalliser.