**Madeleines à la fleur d’oranger**

Ingrédients

3 œufs

150 gr de sucre en poudre

2 cs de fleur d'oranger

5 cs de lait

100 gr de beurre fondu

200 gr de farine

1 sachet de levure chimique

Dans un saladier mélanger les ingrédients secs

Ajouter les œufs, le lait et la fleur d'oranger

Incorporer le beurre

Préchauffer le four à 250°

Pendant ce temps laisser reposer la pâte au frigo

Quand le four est chaud répartir la pâte dans les empreintes

Cuire 8 mn à 250° puis 8 mn à 210°