

Madeleines Espagnoles “Magdalenas”

Pour une dizaine de madeleines :

- **180 g de farine**
- **130 g de sucre**
- **110 g d’huile de tournesol**
- **70 g de crème fraîche épaisse entière (minimum 30% de matière grasse)**
- **2 œufs**
- **1 citron non traité**
- **1/2 sachet de levure**
- **des caissettes en papiers pour muffins**

1. Dans un saladier ou dans le bol du robot, mettre les œufs avec le sucre puis battre à pleine vitesse durant 6 minutes.
Le mélange doit blanchir et doubler.
2. Zester le citron et les ajouter à la préparation puis battre à nouveau pendant 6 minutes.
3. Ajouter ensuite l’huile et la crème puis battre pendant 3 minutes.
4. Incorporer la farine avec la levure puis mélanger pendant 2 minutes jusqu’à obtenir une préparation bien homogène.
5. Laisser reposer le tout pendant 10 minutes à chaleur ambiante.
6. Préchauffer le four en chaleur tournante à 180°.
7. Remplir les caissettes aux 3/4 avec la préparation.
8. Saupoudrez généreusement de sucre.
9. Enfourner pour 20 minutes de cuisson : c’est prêt ! ☐

☐ Ces madeleines se dégusteront tièdes ou froides, à l’heure du dessert ou du petit-déjeuner ! :p
On peut les accompagner d’une crème chocolat ou d’une confiture ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

