

MAGDALENAS (MADELEINES ESPAGNOLES)



Ingrédients :

- 2 oeufs
- 150grs de sucre en poudre
- 10cl de lait
- 10cl d'huile d'olive
- 250grs de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 5cl de jus de citron
- sucre perlé pour la décoration
- j'ai rajouté cette fois-ci quelques gouttes d'extrait d'amandes amère

Préparation :

Préchauffez le four à 180 °C.

Battez les oeufs avec le sucre.

Ajoutez le lait, l'huile et mélanger.

Ajoutez la farine, la levure et le jus de citron.

Versez dans les empreintes et parsemez de sucre perlé. Enfourner environ 15 à 20 minutes.