

# Magdalenas

## Les madeleines à l'espagnole

(d'après la recette de Ptitchef)



### Ingrédients (pour 18 unités) :

300 gr de **farine**  
200 gr de **sucre**  
20 cl d'**huile d'olive**  
10 cl de **crème** (ou de lait )  
1 sachet de **levure**  
1 pincée **de sel**  
4 **oeufs**  
zeste d'un **citron**(non traité si possible)

### Préparation :

- Mettre la farine, le sucre, le sel et la levure dans un saladier.
- Ajouter les œufs et bien mélanger.
- Ajouter ensuite l'huile et finir par la crème liquide et le zeste de citron.
- Mélanger jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.
- Mettre la préparation dans des moules à muffins dans lesquels on aura placé des petites caissettes en papier (ou qu'on aura beurrées).

**et petit truc : Saupoudrer chaque magdalena de sucre en poudre.**

- Cuire 20 à 25 minutes à 190°C.

Les madeleines peuvent se conserver quelques jours dans une boîte en fer (après refroidissement) mais il n'est pas sûr que vous ayez besoin de la boîte...