



Madeleines espagnoles (Magdalenas)

Ingredients

3 oeufs
500g de farine
250g de lait
250g d'huile
250g de sucre
1 cuillère à café de levure chimique

Étape de la recette

- Pour environ 25 madeleines -

Préchauffer le four à 180°C

Dans le bol mettre le fouet, les oeufs 10s/vitesse 3.5

Verser le lait, l'huile et le sucre 12s/vitesse 3.5

Ajouter la farine 20s/vitesse 3

Remplir les moules à muffin aux 3/4 et enfourner environ 20 minutes

ASTUCE

Vous pouvez aromatiser les madeleines :

- au citron ou à l'orange en ajoutant la poudre des zests
- à la vanille en mettant de la poudre de vanille dans la pâte
- au chocolat en incorporant dans la pâte de la poudre de cacao non sucrée;