

Magdalenas caseras



Ingrédients pour 25 Madeleines:

250 g de Sucre.
1 sachet de Sucre vanillé.
Le zeste d'un Citron jaune BIO.
250 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
250 ml de Lait entier.
3 gros Œufs.
15 g de levure chimique.
375 g de Farine tamisée.
1 bonne pincée de Sel.
Du Sucre pour saupoudrer.

Préparation:

- Dans le bol du robot pâtissier ou à l'aide d'un fouet mélanger le sucre, le sucre vanillé et le zeste de citron puis ajouter l'huile et fouetter jusqu'à ce que le sucre devienne mousseux.
- Ajouter le lait en filet tout en continuant à fouetter.
- Ajouter les œufs 1 à 1 en continuant de fouetter jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Ajouter enfin la farine tamisée la levure chimique et la pincée de sel progressivement tout en mélangeant jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.
- Couvrir la pâte à madeleine avec un film alimentaire puis laisser-la reposer 30 minutes minimum au réfrigérateur.
- Préchauffer le four à 250 degrés.
- Mettre des caissettes en papier dans vos empreintes de moule à muffins puis verser la pâte dans les caissettes à l'aide d'une cuillère à glace ou d'une cuillère à soupe, remplir un peu plus que les deux tiers.
- Saupoudrer les madeleines de sucre puis enfourner à 220 degrés pendant 12 minutes.
- Le temps de cuisson peut varier d'un four à l'autre vous pouvez aller jusqu'à 15 minutes.
- Surveiller bien les madeleines elles doivent avoir une belle couleur dorée.
- Laisser refroidir les madeleines sur une grille puis les mettre dans une boîte hermétique pour une meilleure conservation.

Bonne réalisation et bonne dégustation !