

Madeleines espagnoles (Magdalenas)

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

Étape de la recette

- Pour environ 25 madeleines -

Prchauffer le four 180C

Dans un saladier fouetter les oeufs

Puis verser le lait, l'huile et le sucre et mlanger

Ajouter la farine et la levure et mlanger jusqu' obtenir une prparation homogne

Remplir les moules muffin au 3/4 et enfourner pendant environ 20 minutes

ASTUCE

Vous pouvez arômatiser les madeleines :

- au citron ou à l'orange en ajoutant à la pâte 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 sucré

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr