

MADELEINES À L'ORANGE

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 300g de farine
- 1 sachet de levure
- 60ml d'huile d'olive à l'orange
(Réf : 171)
- 120ml d'huile d'olive Bruno
Viola (Réf : 142)
- 150cl de lait



8 personnes



30 min



0,8 cts / PER



Facile

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160°C. Sortir les plaques que vous utiliserez.
2. Mélanger la farine et la levure.
3. Tamiser l'ensemble (vous pouvez utiliser une écumoire si vous n'avez pas de tamis).
4. Mélanger les huiles et le lait.
5. Fouetter les œufs avec le sucre et une pincée de sel.
6. Ajouter la moitié de la farine.
7. Bien mélanger et incorporer alternativement le mélange levure et farine / huile et lait.
8. Malaxer la pâte quelques minutes.
9. Graisser le(s) moule(s) à madeleines avec un sopalin imbibé d'huile d'olive.
10. Remplir aux $\frac{3}{4}$ et enfournez à 160° chaleur tournante pendant 20 minutes environ (vérifier et adapter le temps à la taille des madeleines dans votre moule. Il en existe des plus ou moins grandes).