

MADELEINES AU CITRON

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 300g de Farine
- 1 sachet de Levure chimique
- 60ml d'Huile d'olive au citron
(Réf : 170)
- 120ml d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**
- 150ml de Lait
- 2 Oeufs
- 200g de Sucre
- 1 pincée de Sel
- 1 Citron



8 personnes



30min



0,8€ / PER



Très 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. Poser les moules sur la(les) plaques de cuisson afin de ne pas en renverser en mettant les moules au four
11. Vous pouvez utiliser une poche à douille pour remplir les moules. Cela vous sera plus facile.
12. Remplir aux $\frac{3}{4}$
13. 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)
14. Vous pouvez rajouter quelques zestes de citron avant l'étape 8 si souhaité
15. Pour les zestes, avec un économe récupérer la peau du citron après l'avoir lavé. Eviter de prendre du blanc, mère
16. Couper les zestes en petits morceaux
17. Les ébouillanter 1 minute
18. Mélanger un peu de sucre et de farine. En recouvrir les zeste