

Magdalenas

Recette de Plaisirs de la Table et Mamie Caillou)

Ingrédients : pour environ 25 magdalenas

2 œufs

250 g de farine type 45 ou 55

150 g de sucre en poudre

1 sachet de levure chimique (11 g)

Le zeste d'un citron non traité

10 cl d'huile d'olive

10 cl de lait ½ écrémé

1 pincée de sel fin

Un peu de sucre pour le dessus des magdalenas

Préparation :

Préchauffer le four à 180° C (thermostat 6).

Dans un saladier, cassez les œufs entiers et fouettez-les avec le sucre en poudre.

Ajouter l'huile d'olive, puis incorporez progressivement la farine et la levure chimique, sans oublier le zeste de citron.

Répartir la pâte dans des moules à muffins, eux-mêmes garnis de caissettes en papier (5 à 6 cm de diamètre). Saupoudrez-les légèrement de sucre avant de les cuire.

Enfournez dans le four chaud pour 18 à 20 minutes. Surveillez la coloration des magdalenas.