

## Madeleines espagnoles



*Pour 12 madeleines*

- 2 œufs
- 125 gr de sucre semoule
- 125 gr d'huile
- 50 gr de crème liquide à 15% de mg
- 175 gr de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 1 cs de jus de citron ou de l'arôme citron (je n'en avais pas)

Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Ajouter ensuite l'huile, la crème, le jus de citron, la farine et la levure, et mélanger le tout.

Préchauffer le four à 180°C.

Remplir les empreintes aux  $\frac{3}{4}$  et saupoudrer un peu de sucre en poudre sur le dessus de votre préparation.

Enfourner pour 15 à 20 mn.

Laisser refroidir, démouler et déguster.