**Magdalena ou Madeleine espagnole aux raisins de Corinthe**

**Préparation : 15 min Cuisson : 25 min**

**Ingrédients**

**Pour 30 magdanelas ou madeleines**

5 œufs

400 g de farine

1 sachet de levure chimique

220 g de sucre (+ pour la finition)

20 cl de crème fraîche

120 ml d’huile d’olive

120 ml d’huile d’arachide

3 c à s de raisins de Corinthe (trempés dans le rhum)

Sel

**Préparation**

**Préchauffage four à 180°C (th : 6)**

Dans un saladier battre (fouet électrique) les œufs entiers avec le sucre, l’huile d’olive, huile de tournesol, crème fraîche, sel. Fouetter jusqu’à ce que la pâte double de volume et devienne mousseuse.

Incorporer les raisins secs, puis la farine avec la levure chimique et bien mélanger.

Mettre les empreintes en papier dans un moule à muffins et les remplir un peu plus de la moitié. Saupoudrer d’un peu de sucre et enfourner pour 25 min.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**