**Madeleines espagnoles au citron vert**

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

**Ingrédients**

**Pour 30 Magdalenas ou madeleines**

5 œufs

400 g de farine

200 g de sucre en poudre

20 cl de crème fraîche entière

120 ml d’huile d’olive

120 ml d’huile de tournesol

1 sachet de levure chimique

2 citrons verts

1 c à café d’extrait de vanille

Sucre pour finition

**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, vanille, le zeste des citrons verts, sel. Fouetter jusqu’à ce que la pâte double de volume et devient mousseuse.

Incorporer la farine avec la levure chimique et bien mélanger.

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

Source : **Cuisine gourmande de Carmencita**