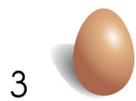




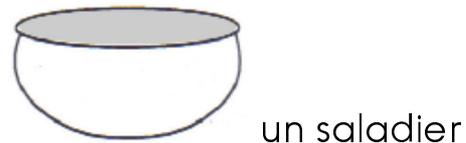
MAGDALENAS

(madeleines espagnoles)

Ingrédients: (pour environ 50 madeleines)



Ustensiles :



Préparation :



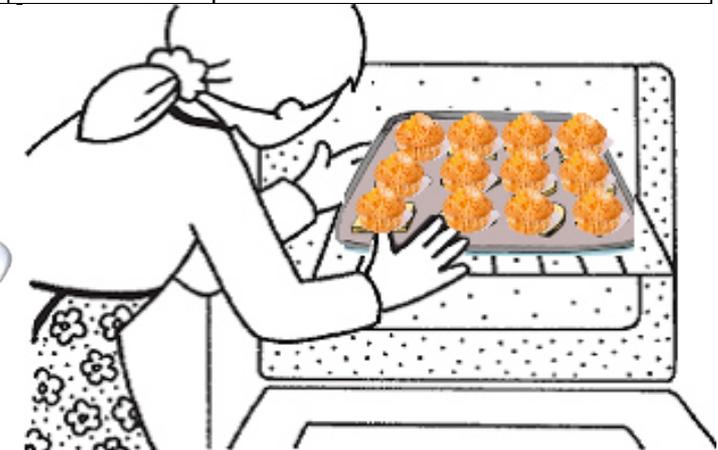
1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.



2. Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.



3. Ajouter peu à peu les jaunes d'œufs, le sucre, l'huile, le lait, le zeste de citron, la farine et la levure en mélangeant bien avec une cuillère en bois.



4. Remplir les caissettes en papier de préparation jusqu'à mi-hauteur et les poser sur une plaque à pâtisserie. Enfourner environ 20 minutes à 180°C.

Bon Appétit !

