

MADELEINE ESPAGNOL AU CITRON

Ingrédients

4 Œufs

200 g de Sucre brut de canne

250 g de Farine de blé

2 c à c de Levure chimique

200 g d'huile

4 c à s de zeste et de jus d'un citron

un peu de sucre en poudre pour le dessus.

Préparation :

1. Préchauffer le four à 250°C.
2. Casser les œufs dans un récipient et rajouter les 200 g de sucre.
3. Fouetter les œufs avec le sucre durant 5 à 6 minutes à puissance maximale.
4. Rajoutez la farine et 2 cuillères à café de levure chimique.
5. Rincez le citron, puis râpez- le pour avoir son zeste.
6. Ajoutez ensuite l'huile, puis le jus de citron et le zeste.
7. Faire tourner le robot à la puissance minimale et rajouter tout doucement la farine mélangée à la levure chimique.
8. Mettre des caissettes en papier dans des moules à muffin.
9. Les remplir avec une cuillère à soupe ou une poche à douille.
10. Aller à ras-bord des caissettes pour des madeleines énormes.
11. Parsemer le dessus de sucre.
12. Cuire 5 minutes à 250°C, puis 5 minutes à 220°C.

13. Cuire enfin 5 minutes à 180°C.

14. Laisser tiédir les madeleines espagnoles au citron et les servir