

Madeleines à l'Huile d'Olive

- Type de plat : Dessert
Difficulté : Facile
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Prix : Bon Marché



Ingrédients

- 2 œufs
- 200 g de sucre
- 170 g d'Huile d'olive extra vierge Carapelli
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de lait, à température ambiante
- 1 pincée de sel

Préparation

Pour 20 madeleines

Tamisez la farine avec la levure.

Mélangez l'huile et le lait.

Fouettez les œufs avec le sucre et la pincée de sel puis ajoutez la moitié de la farine.

Mélangez bien et incorporez alternativement le mélange levure/farine, huile/lait.

Travaillez la pâte pendant 5 minutes.

Graissez un moule à madeleine avec un peu d'huile d'olive et remplissez les empreintes aux $\frac{3}{4}$.

Enfournez à 160° chaleur tournante (180° four traditionnel) pendant 15 minutes.

Une recette imaginée par Carapelli
le 24/06/2014
SOURCE : Version FEMINA

Le CACL vous souhaite une bonne semaine !