

Madeleines à l'huile d'olive

Les desserts

Calories par portion : 550 Kcal

Temps de préparation : 20 mn

+ 15 mn de cuisson

Ingrédients

pour 20 madeleines :

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

Préparation :

- 1 Tamisez la farine avec la levure. Mélangez l'huile et le lait.
- 2 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.
- 3 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.

Astuce

Les madeleines s'accompagnent bien d'un thé noir pour égayer votre goûter.

Credit photo : Carapelli Firenze.

