

Magdalenas « Madeleines espagnoles »

Les madeleines sont un élément traditionnel du petit-déjeuner espagnol surtout préparées à base d'**huile d'olive**, et on les déguste habituellement le matin.

Dans de nombreux villages de Navarre et d'Aragon, on a pour coutume de les offrir dans les maisons aux invités venant passer les Fêtes au village.

- 4 Pers.
- 20 Min.
- 25 Min.

Ingrédients

- 3 œufs
- 1 pot de yaourt nature
- 1 pot* et demi de sucre
- 1 pot* d'huile d'olive vierge extra fruitée Tramier
- Le zeste d'1 citron jaune
- 3 pots de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 30 g de sucre semoule pour la décoration

* Pour les mesures, utilisez un pot de yaourt vide

Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs, le sucre et le zeste de citron jusqu'à ce que vous obteniez un mélange crémeux. Ajoutez l'**huile d'olive** et végétal puis un petit coup de fouet, ajoutez ensuite le yaourt nature, mélangez bien puis incorporez petit à petit les ingrédients secs (farine et levure).

Posez des caissettes en papier dans des moules à muffins. À l'aide d'une cuillère à soupe, remplissez à moitié chaque caissette puis saupoudrez de sucre semoule en se concentrant sur le milieu.

Mettez à cuire au four pendant 25 minutes tout en surveillant la cuisson.

Après cuisson, laissez complètement refroidir puis déguster.