



Magdalenas de limon

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 12 pièces

Préparation | 15 min

Cuisson | 25 min

INGRÉDIENTS

- 3 oeufs
- 150 g de yaourt nature
- 200 g de cassonade
- 265 g de farine
- 75 g d'huile d'olive
- 75 g de beurre
- 1 citron (zestes et jus)
- 2 cuil. à café de levure chimique
- Sucre en poudre

Préchauffez votre four à 250 °C.

Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, battre les œufs et la cassonade pendant 5 à 6 min (puissance maxi).

Vous allez obtenir un mélange blanc et gonflé.

Prélevez le zeste de votre citron nettoyé. Puis le jus.

Ajoutez à vos œufs, l'huile, le jus et les zestes de citron, sans cesser de battre.

Baissez la puissance de votre robot et ajoutez petit à petit la farine mélangée à la levure chimique.

Remplir vos moules à muffins, pas plus de 2 cuil. à soupe par moule.

Saupoudrez vos madeleines de sucre en poudre.

Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant 25 min.