

Madeleines espagnoles au citron

Recette pour 12 madeleines

250 g de farine blanche

2 C à café de levure chimique

4 œufs (blancs et jaunes séparés)

200 g de sucre de canne + 2 cuillères à soupe pour le dessus

220 ml d'huile

le zeste d'un demi citron

1 C à soupe de jus de citron (pense à prélever le zeste avant de prélever le jus!)

Préparation

Préchauffe ton four à 240°C. Prépare ton moule à muffin, avec 12 caissettes en papier.

Avec ton fouet électrique, fouette les blancs d'œufs avec le sucre à puissance maximum, pendant au moins 5 minutes. Les grains de sucre doivent être complètement dissous, et tu dois obtenir une belle meringue.

Ajoute l'huile, le jus de citron et le zeste de citron, fouette encore pour bien incorporer le liquide.

Ajoute la farine et la levure, et fouette à vitesse minimum. Ne travaille pas trop ta pâte, arrête le fouet dès que la farine est incorporée.

Remplis tes caissettes jusqu'à 2 mm du bord. On veut des madeleines bien rebondies !

Enfourne 7 minutes à 240°C

 5 minutes à 200°C

 5 minutes à 180°C.

Laisse refroidir les caissettes sur une grille.

