



Mes madeleines au citron

quandjuliepatisse



Ingrédients:

- 100g de farine
- 100g de cassonade / sucre
- 100g d'huile de tournesol
- 2 œufs
- le zeste d'un demi-citron
- le jus d'un demi-citron
- ½ sachet de levure chimique
- ½ cc de sel



Dans un cul de poule, fouettez les œufs avec le sel et le sucre. Le mélange doit devenir mousseux. Ajoutez la levure et la farine. Puis, versez l'huile, le zeste et le jus de citron et mélangez. Filmmez votre bol et laissez poser la pâte 2h au frais. Dans un moule préalablement beurré et fariné, versez la pâte au $\frac{3}{4}$ et direction le réfrigérateur pour 30 minutes. Dans un four préchauffé à 180°C et enfournez votre plaque pendant 12 minutes à 15 minutes. Attendez qu'elles soient refroidies avant de les démouler.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur zodiosphere.fr