



Cuisine et
dépendances

Magdalenas (madeleines espagnoles)



Voilà la version espagnole des madeleines, assez répandues aussi dans le Sud Ouest de la France. Ces grosses madeleines carrées sont ultra-moelleuses et très parfumées. La pâte est plus légère que la madeleine traditionnelle, le beurre étant remplacé par du yaourt et un peu d'huile d'olive. Cette version espagnole a ma préférence car on n'a pas besoin de faire reposer la pâte au frais avant de la cuire et qu'elles ne font pas "la bosse" (que je ne réussis quasiment jamais de toute façon). Difficile d'y résister !

Ingrédients (pour 8 grosses madeleines) :

- 1 œuf
- 100 g de sucre
- 20 g de sucre glace
- 150 g de farine
- 30 ml d'huile d'olive
- 1 yaourt nature
- 1.5 cuil à café de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Fouetter l'œuf entier avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le yaourt et la pincée de sel.

Verser en mélangeant progressivement la farine et la levure chimique. Incorporer progressivement l'huile d'olive en mélangeant.

Verser la pâte dans des caissettes en papier (je place les caissettes dans des moules à muffins pour

que la pâte ne s'étale pas trop). Saupoudrer légèrement le dessus de sucre glace.

Enfourner et laisser cuire 15 à 20 min. Laisser tiédir puis sortir du four. Laisser les madeleines dans leur caissette jusqu'à leur complet refroidissement.

Le 12 Juillet 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/07/29/index.html>