# Madeleines espagnoles au citron

20 madeleines Préparation : 10 min - Cuisson : 15 min

Moule utilisé : 20 mini-muffins de Guy Demarle 

Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



## Ingrédients

-2 œufs

-150g de sucre

-170g de lait

-150g d'huile de tournesol

-270g farine

-1 sachet de levure chimique

-60g de sucres en grains

-1 citron jaune bio pour son zeste

## Réalisation

- Préchauffer le four à 210°c.
- Poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Fouetter les oeufs avec le sucre.
- Ajouter le lait et l'huile et mélanger.
- Ajouter la farine et la levure et lisser à l'aide de la cuillère magique.
- Ajouter les zestes du citron.
- Remplir les empreintes aux 3/4.
- Déposer des grains de sucre sur le dessus et enfourner durant 15 min.