

Magdelenas au citron

Ingrédients

250 gr de farine

150 gr de sucre

1 cc bombée de levure chimique

le zeste d'un citron

2 oeufs

150 ml de lait

150 ml d'huile d'olive

Mélanger les ingrédients secs

Ajouter les oeufs et le lait

Incorporer l'huile

Répartir dans les empreintes

Saupoudrer de sucre en poudre

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>