

## MAGDALENAS à l'huile d'olive

### *Ingédients*

oeufs : 4  
sucre : 250 gr  
farine : 200 gr  
levure : 1 sachet  
huile d'olive : ½ verre  
quantités pour 4 personnes

### *Préparation*

15 minutes de préparation, puis 15 à 18 minutes de cuisson

Battre les œufs et 200g de sucre. Verser l'huile petit à petit sans arrêter de battre.

Mélanger la farine et la levure, incorporer le tout au mélange Œufs/Sucre.

Verser dans les moules à madeleines, mettre une pincée de sucre au milieu de chaque madeleine avant de mettre au four.

Faites cuire à feu chaud (180°C) pendant 15 à 18 mn (moins si moules en silicone)

