

MAGDALENES D'OLIVA

375 g. de farina
2 dotzenes d'olives negres sense pinyol
40 g. de formatge ratllat
1/4 de litre de llet sencera
100 g. de mantega
2 ous
1/2 sobre de llevat "Royal"
1 polsim de romaní
Sal

Trinxar les olives negres ben petites amb les tisores o un ganivet i fer-ne una pasta.

Escalfar la mantega en un bol fins a fondre-la.

Barrejar la farina amb el romaní, el llevat, la sal, les olives trinxades, els ous, la mantega desfeta i el formatge. Anar barrejant amb una espàtula de fusta o amb la ma. Afegir-hi la llet i seguir remenant fins aconseguir una textura de massa.

Deixar en un bol tapat amb "film" 12 hores a la nevera.

Untar uns motlles amb mantega desfeta o amb oli (o utilitzar bases de paper per a magdalenes i no cal untar-les) i omplir-los amb la massa pràcticament fins dalt.

Posar els motlles 30 minuts al forn a 180°.

Per treure-les dels motlles, esperar a que siguin fredes.