

MAGDALENAS



Estas magdalenas son esponjosas y muy fáciles de hacer. Además, se elaboran en un momento y están, sencillamente, deliciosas.



Si no acostumbras a utilizar el horno, no olvides pedir ayuda a un adulto antes de hornear tus preparaciones: ¡queremos pasarlo bien sin quemarnos!

P Δ SO Δ P Δ SO



Bate los huevos junto al azúcar, la ralladura de limón y la sal.

Incorpora la leche, el aceite de oliva y el de girasol, y remueve hasta integrar.

Añade la harina y la levadura tamizadas.

Bate hasta obtener una masa totalmente homogénea y sin grumos.

Rellena las cápsulas o moldes de magdalenas con cuidado de no verter la masa hasta arriba del todo. Opcionalmente puedes agregar un pellizco de azúcar en el centro de cada magdalena.

Lleva al horno precalentado a 200° C y cocina arriba y abajo durante 15-20 minutos. Deja enfriar antes de servir.



TIEMPO

30 minutos

TRUCOS



Deja reposar la masa 30 minutos antes de hornearla para conseguir unas magdalenas súper esponjosas. Añade chips de chocolate a algunas magdalenas para obtener dos sabores diferentes.

INGREDIENTES



350 gr de harina de trigo

50 ml de aceite de oliva virgen extra

150 ml de aceite de girasol

250 ml de leche

3 huevos

200 gr de azúcar

1 pizca de sal

1 sobre de levadura química

La ralladura de 1 limón