
Receta de Magdalenas Caseras

24 Ene 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana como el tiempo está muy fresquito, os dejo esta receta para que preparéis en casa unas ricas magdalenas y seguro que tod@s disfrutaréis preparándolas y después comiéndolas con un café calentito.

Ingredientes

- Huevos (dos)
- Aceite de oliva (siete cucharadas)
- Harina (100grs)
- Azúcar (120grs)
- Levadura en polvo (una cucharadita)
- Ralladura de limón (una)
- Moldes para magdalenas

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180°
2. Batir los huevos con azúcar y mezclar hasta que quede bien esponjado
3. Añadir el aceite y seguir batiendo con una cuchara de madera hasta formar una crema suave y esponjosa
4. Echar la ralladura de limón y mezclar
5. Mezclar la levadura en polvo con la harina y añadirla poco a poco a la mezcla
6. Rellenar los moldes con la masa aproximadamente por la mitad, colocarlos en una fuente y meter al horno, previamente caliente, durante unos veinte minutos aproximadamente, hasta que estén bien doraditas
7. Retirarlas del horno, dejarlas enfriar y....buen provecho!!!