



Magdalenas

INGREDIENTES:

PARA 20 APROX

- 3 HUEVOS
- 200 G DE HARINA
- 125 G DE AZÚCAR
- 50 ML DE LECHE
- 100 ML DE ACEITE DE OLIVA
- 1/2 SOBRE DE LEVADURA
- MOLDES

PROCEDIMIENTO:

- En un bol grande, bate los huevos con unas varillas usando movimientos rápidos y envolventes, procurando que el batido quede esponjoso y aireado.
- Añade poco a poco el azúcar mientras sigues batiendo. Luego, vierte el aceite de oliva lentamente, integrándolo bien con el resto de los ingredientes.
- Haz lo mismo con la leche, luego añade la harina tamizada y, finalmente, la levadura.
- Deja reposar la mezcla en el frigorífico para que se enfríe.
- Prepara los moldes de silicona sobre una bandeja y coloca el papel rizado dentro de ellos.
- Retira la mezcla del frigorífico, bátela ligeramente y llena los moldes hasta 3/4 de su capacidad.
- Hornea a 200°C durante 15 minutos. Las magdalenas deben subir bien gracias al calor.
- Verifica si están doradas y con un copete perfecto. Si están listas, retira del horno y deja reposar las magdalenas dentro de los moldes para que asienten.

