

MAGDALENAS DE PERAS



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: rosa marcos rom



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

se puede rellenar de frutas que se quieran

Descripción:

SON MAGDALENAS NORMALES SOLO HEMOS AÑADIDO FRUTA Y QUEDAN CON UN GUSTO MAS ESPONJOSO

Ingredientes para 6 personas :

- 1 PAQ de 1 PAQ DE PASTA DE MAGDALENAS FRECA La Cocinera
- 50 ML de NATA PARA MONTAR
- 2 PERAS
- 150 CHOCOLATE NEGRO LINDT

Preparación:

Paso 1

De primero pre calentamos el horno y empezamos a Pelar las peras y las cortamos a tacos y las colocamos en un bol y a continuación ponemos el paquete que tenemos para hacer magdalenas de la marca LA COCINERA t lo vamos mezclando también ponemos la nata montada y seguimos mezclando Cuando lo tengamos todos empezamos ha rellenar las papeletas de las magdalenas y como final lo ponemos al hornos durante 15 minutos a 180 grados sacamos y dejamos enfriar entonces le ponemos el chocolate por encima que hemos derretido en micro hondas y lo dejamos que se enfríe y servimos