

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- 150 g de harina
- 175 g de harina integral
- 50 g de mantequilla
- 250 g de yogur natural
- 150 ml de miel
- 1 huevo L a temperatura ambiente
- 50 ml de leche
- 1 y 1/2 cucharaditas de bicarbonato
- Una pizca de nuez moscada

**Preparación:**

## Paso 1

Precalentar el horno a 190°. En el microondas calentar la miel y la mantequilla. Remover bien para que se mezclen y dejar entibiar. Mezclar los líquidos en un bol: yogur, huevo, leche. Incorporar la miel y la mantequilla. En otro bol, mezclar los sólidos (harinas, bicarbonato, nuez moscada). Añadir los sólidos a los líquidos y mezclar lo justo hasta que se incorporen. Repartir la masa entre las 12 cápsulas para magdalenas. Hornear 20-25 minutos a 190°. Enfriar sobre una rejilla.