

**Creador:** Recetízate



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Sustituir los arándanos por frutos secos picados.

## Descripción:

Ideales para el desayuno y la merienda... No podrás comer sólo uno.

## Ingredientes para 6 personas :

- 225 gr de Harina
- 1 sobre de Levadura Royal
- 1 pizca de Sal
- 50 gr de Azúcar Glass
- 50 gr de Mantequilla
- 2 Huevos
- 200 ml de Leche Pascual
- 100 gr de Arándanos

## Preparación:

### Paso 1

Se mezcla y se tamiza la harina junto con la levadura, el azúcar y la sal.

### Paso 2

En un cuenco, se mezcla la mantequilla derretida con los huevos y la leche. Se bate bien y se incorpora poco a poco la harina previamente tamizada junto con el azúcar, la sal y la levadura.

### Paso 3

Se mezcla suavemente hasta que se obtiene una pasta homogénea y sin grumos.

### Paso 4

*Se añaden los arándanos y se vierte la mezcla en moldes individuales para magdalenas.*

### **Paso 5**

*Se hornean a 200° durante 20 minutos aproximadamente, hasta que suban y adquieran un tono dorado.*