

# MAGDALENAS DE QUESO FRESCO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Para diabéticos

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Muy económico

## **Descripción:**

Que buenas quedaron. LAS MEDIDAS DONDE PONE BOTE SON TODAS POR EL BOTECITO DEL QUESO

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Bote de queso fresco de 62,5gr. Vienen en paquete de 6, con 1 llega.
  - 2 Huevos
  - 1 Bote de azúcar
  - 1/2 Cucharadita de azúcar glasés
  - 1 Bote de aceite oliva suave
  - 3 Botes de harina
  - 1/2 Bote de zumo de limón
  - 3 Cucharaditas de compota de manzana
  - 1 Sobre de levadura
  - 6 Gajos de manzana
  - 3 Cachos de chocolate blanco
  - 3 Cachos de chocolate blanco
  - Cacao en polvo
- 

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN** Se echa en un bol, los huevos, el queso, el azúcar, el aceite, la harina, el zumo de limón, la levadura. Se bate todo con la batidora y se echa la compota se vuelve a patir. Se reparte en moldes. Yo puse en 6 moldes encima de la masa 1 gajito de manzana en cada uno, en 3 moldes encima puse 2 cuadritos de chocolate blanco y en otras 3 al sacarlas del horno las espolvoree de cacao en polvo. Las metí al horno unos 20 minutos a 200°. Cuando las saque del horno en las que había puesto la manzana les eche un almíbar por encima de fanta de naranja con miel. RIIIIIIIIIMAS, sin mas .