

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** Diego Bueno



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

EL TRUCO PARA QUE SALGAN MÁS ESPONJOSAS CONSISTE EN MONTAR MUY BIEN LOS HUEVOS CON EL AZÚCAR

## **Descripción:**

DE TODAS LA MAGDALENAS QUE HE HECHO, SON LAS QUE MAS ME HAN GUSTADO

## **Ingredientes para 10 personas :**

- 4 HUEVOS
- EL PESO DE LOS HUEVOS de HARINA
- EL PESO DE LOS HUEVOS de AZÚCAR
- EL PESO DE LOS HUEVOS de ACEITE
- 1 SOBRE de LEVADURA ROYAL
- 1 PAPELINAS EL TIGRE
- UN BUEN CHORRETE de ANÍS DULCE
- RAYADURA DE 1 LIMÓN

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Partimos los huevos y los pesamos. Montamos los huevos con el azúcar, (el mismo peso de los huevos). Agregamos la raspadura del limón, vamos incorporando el aceite y el anís sin dejar de batir, poco a poco vamos vertiendo la harina, el royal y el papelillo del tigre y seguimos batiendo hasta que todos los ingredientes estén bien integrados. Rellenamos los moldes de las magdalenas con la ayuda de una manga pastelera y los metemos en el horno precalentado a 180° durante aproximadamente media hora, hasta veamos que estén doradas.