

Creador: Monónimo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 50 g de harina
- 1 cucharadita de levadura química
- 100 g de azúcar
- 1 cucharadita de canela
- 3 zanahorias
- 3 huevos
- Azúcar glas para espolvorear

Preparación:

Paso 1

Precalear el horno a 180°. Pelar las zanahorias y rallar. Batir los huevos con el azúcar hasta que estos doblen su volumen. Tamizar la harina junto con la levadura y la canela en polvo. Incorporar a la mezcla de huevos

con movimientos envolventes y añadir las zanahorias ralladas. Volver a mezclar bien. Rellenar las cápsulas de las magdalenas con la mezcla de zanahorias, disponer sobre una bandeja de horno y hornear de 30 a 35 minutos. Retirar las magdalenas del horno y dejar enfriar completamente. . Servir espolvoreadas con azúcar glas si se desea.