

# Magdalenas de dulce de leche



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

**Creador:** Diana1979



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Yo uso la mitad de harina integral para que sea más saludable, pero en la receta original la harina es toda normal.

## Descripción:

Si os gusta el dulce de leche estas son vuestras magdalenas!

## Ingredientes para 6 personas :

- 60g adorno de Dulce de leche
- 1 cucharada de Leche semidesnatada
- 85g de Mantequilla a Tª ambiente
- 50g de Azúcar moreno
- 1 Huevo
- 50g de Harina
- 50g de Harina integral
- 1 cucharadita de Levadura química Royal

## Preparación:

## **Paso 1**

*Calentamos el horno a 180° y ponemos los moldes de papel en la bandeja para muffins o magdalenas. Derretimos un poco la mantequilla en el microondas y después le añadimos el azúcar hasta que quede cremoso. Luego echamos de uno en uno, el huevo, la leche y el dulce de leche sin parar de batir. Por último echamos la harina mezclada con la levadura química, previamente tamizada. Revolvemos hasta que quede una mezcla homogénea.*

## **Paso 2**

*Vertemos la masa hasta casi el borde en las cápsulas y ponemos un poco de dulce de leche encima de cada magdalena. Introducimos en el horno y horneamos unos 15 minutos.*