

MAGDALENAS DE QUESO FRESCO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Ana Belen Rumbo



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 .