MAGDALENAS DE QUESO FRESCO

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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** carmenet



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 200º. Cuando las saque del horno en las que había puesto la manzana les eche un almíbar por encima de fanta de naranja con miel. RIQUIIIISIIIMAS, sin mas .