

**Creador:** Violeta Lopez R **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Deliciosa receta básica de magdalenas con plátano

## Ingredientes para 4 personas :

- 320 gr de harina
- 320 gr de azúcar
- 4 huevos
- 170gr de mantequilla
- 2 yogurt natural
- 1 sobre de levadura royal
- 3 plátanos
- una pizquita de sal

## Preparación:

### Paso 1

(Salen 24 magdalenas, si quieres menos, divide los ingredientes). Antes de empezar, ponemos a precalentar el horno: 175 °C calor arriba y abajo. En un bol, tamizamos los ingredientes sólidos: harina, levadura y sal. En otro bol, batimos el azúcar con la mantequilla hasta obtener una crema. Añadimos los huevos, uno a uno y vamos integrándolos con la crema. Incorporamos los plátanos aplastados y los yogures y batimos todo bien. Por último, añadimos los ingredientes sólidos y lo mezclamos todo sin batir. No importa si nos queda algún grumo, ya se disolverá en el horno. Este último “mezclado-no-batido”, por increíble que parezca, hace que las magdalenas duren más tiempo sin ponerse secas. No me preguntéis por qué, lo leí hace tiempo en internet y la verdad es que funciona. Rellenamos los moldes de magdalenas hasta las dos terceras partes y al horno. A los 20 minutos aproximadamente estarán hechas. Recuerda dejarlas que se enfríen antes de comerlas.

