

Creador: Diana1979 **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Magdalenas básicas sobre las que se puede hacer muchas variantes...

Ingredientes para 10 personas :

- 2 Huevos L
- 175g de Azúcar
- 60ml de Leche
- 190ml de Aceite de oliva/girasol
- 210g de Harina
- 5g de Levadura química
- una pizca de Sal
- 1 Yogur piña (opcional)
- Azúcar avainillado

Preparación:

Paso 1

Comenzamos batiendo los huevos (a temperatura ambiente) y el azúcar con unas varillas eléctricas hasta que la mezcla adquiera un color blanquecino. Unimos la leche con el aceite y lo añadimos a la masa anterior. Y batimos a velocidad lenta, nuevamente hasta que se halla unido toda la mezcla. Yo siempre suelo utilizar aceite de oliva, pero podéis usar aceite de girasol si queréis un sabor más suave.

Paso 2

Mezclamos los ingredientes en polvo: la harina, la levadura y la sal y lo añadimos a nuestra mezcla y lo batimos unos cinco minutos con la batidora. Tapamos la mezcla y lo dejamos reposar en la nevera durante una hora.

Paso 3

Precalentamos el horno a 250°C y colocamos las cápsulas de magdalena en un molde metálico para magdalenas, si no tenéis podéis usar más de una cápsula para dar más consistencia o moldes de flan, o moldes tipo flan de papel albal de usar y tirar. Rellenamos hasta tres cuartas partes de las cápsulas, bajamos el horno a 200°C y horneamos durante unos 15 minutos o hasta que al pincharlas salga la aguja limpia. En esta ocasión yo he rellenado algunas con yogur de piña, para hacerlo solo tenéis que echar un poco de masa, luego una cucharada de yogur y poner más masa por encima.