Magdalenas con chips de chocolate

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

Creador: Angelicajrrt **Recetizador:** Xime



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Cambia los chips de chocolate por nueces, o nueces y chocolate, pasas..

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 125 gr. de mantequilla pomada
- 250 gr. de azúcar
- 500 gr. de harina
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 3 huevos
- 120 ml. de nata
- 130 gr. de chips de chocolate

Preparación:

Paso 1

En un bol batimos la mantequilla blanda junto al azúcar hasta que quede una crema homogénea, luego agregamos los huevos de a uno integrando muy bien cada vez, añadimos la esencia y agregamos la mitad de la harina tamizada previamente con la levadura, integramos un poco, añadimos la nata y el resto de la harina tamizada. Incorporamos bien, tratando de no batir, solo hacemos movimientos envolventes con una espátula. Acomodamos los moldecitos de papel dentro de los moldes especiales para magdalenas y los llenamos hasta las 2/3 partes, para que no se desborden. Llevamos al horno precalentado a 180º durante 12 a 15 minutos aproximadamente.