

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Pilarpv



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

De café riquisimooooos

## Ingredientes para 4 personas :

- 150gr de harina
- 2 cucharaditas de levadura
- 1 sobre de café instantáneo no azucarado
- 100gr de azúcar 1 sobre de azúcar avainillado
- 1 pizca de sal
- 1/2 cucharadita de canela
- 2 huevos
- 150ml de leche
- 2 cucharaditas de aceite vegetal
- 12 moldes de magdalenas

## Preparación:

### Paso 1

**PARA LA PARTE DE ARRIBA:** 200ml de nata, 100gr de queso de untar, azúcar y colorante. **PREPARACION:** Mezclar la harina con la levadura, el café, los dos tipos de azúcar, la sal y la canela en un cuenco. En otro cuenco batir los huevos con la leche y el aceite. Mezclar todos los ingredientes en un recipiente. Precalentar el horno a 200°C (con la circulación del aire activada a 180°C). Llene los moldes de papel de magdalenas hasta sus dos terceras partes con la masa preparada y colóquelos en un molde refractario. Hornear unos 20 minutos. Déjelas reposar en el molde 5 minutos. desmóldelas y déjelas enfriar. Echar en un bol la nata, el azúcar y el queso, batir muy bien hasta que se suba la nata y quede espeso, echar unas gotas de colorante mezclar todo y echarlo en una manga pastelera y empezar a adornar.