MADALENAS CLASICAS CASERAS

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

Creador: GEMINIS 55



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 3 HUEVOS (ENTEROS)
- 1 TAZA DE AZUCAR (250 GRMOS.)
- 1 TAZA DE LECHE (250 GRMOS.)
- 1 TAZA DE ACEITE DE GIRASOL (250 GRMOS.)
- 1 RALLADURA DE LIMON
- 375 GRMOS. de DE HARINA (TAMIZADA)
- 4 SOBRES GASIFICANTES (DE MERCADONA, 2- AZULES Y 2- BLANCOS)
- UNAS 24 APROXIMADAMENTE. de CAPSULITAS DE PAPEL RIZADO PARA MADALENAS

Preparación:

Paso 1

PRIMERAMENTE, PRECALENTAMOS EL HORNO A 200º C. MIENTRAS, EN UN BOL AMPLIO Y CURIOSO, BATIMOS LOS HUEVOS JUNTO CON EL AZUCAR,CON LAS VARILLAS ELECTRICAS, HASTA QUE AUMENTEN DE VOLUMEN. SEGUIDAMENTE, ECHAMOS EL RESTO DE LOS INGREDIENTES, LA LECHE,EL ACEITE, Y LA RALLADURA DE LIMON , Y BATIMOS OTRO POCO PARA UNIRLO. A CONTINUACION, VAMOS ECHANDO LA HARINA,TAMIZADA, POCO A POCO, LOS CUATRO SOBRES GASIFICANTES, Y UNIMOS TODA LA MASA BIEN. UNA VEZ CONSEGUIDA, VAMOS RELLENANDO LAS CAPSULITAS DE PAPEL, HASTA MAS O MENOS SU MITAD, Y LAS ESPOLVOREAMOS DE AZUCAR POR ENCIMA , Y AL HORNO A 200º C, DURANTE UNOS 15 MINUTOS.