

Magdalenas caseras de mi abuela



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

Creador: David Domingo P **Recetizador:** Magali Vázquez



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Espolvorear con azúcar glas o almendra fileteada

Descripción:

Las encontré en el recetario de mi abuela y las hice, me traslado a mi niñez, son aromas y sabores de mi infancia.

Ingredientes para 8 personas :

- 200 gr de harina
- 200 gr de azúcar
- 4 huevos
- 15 gr de Levadura en polvo
- Ralladura de 2 limones
- 200 gr de mantequilla

Preparación:

Paso 1

Mezclar los huevos con el azúcar hasta conseguir el punto cinta, añadir la mantequilla a punto pomada a esta mezcla se le añade la harina tamizada con la levadura y por ultimo agregar la ralladura del limón, Rellenar los moldes 2/3 partes. Precalentar el horno a 180° durante 10 min. Hornearlas de 25 a 30 min