MAGDALENAS

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Diego Bueno



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
EL TRUCO PARA QUE SALGAN MÁS ESPONJOSAS CONSISTE EN MONTAR MUY BIEN LOS HUEVOS CON EL AZÚCAR

Descripción:
DE TODAS LA MAGDALENAS QUE HE HECHO, SON LAS QUE MAS ME HAN GUSTADO

Ingredientes para 10 personas :

- 4 HUEVOS
- EL PESO DE LOS HUEVOS de HARINA
- EL PESO DE LOS HUEVOS de AZÚCAR
- EL PESO DE LOS HUEVOS de ACEITE
- 1 SOBRE de LEVADURA ROYAL
- 1 PAPELINAS EL TIGRE
- UN BUEN CHORRETE de ANÍS DULCE
- RAYADURA DE 1 LIMÓN

Preparación:

Paso 1

Partimos los huevos y los pesamos. Montamos los huevos con el azúcar, (el mismo peso de los huevos). Agregamos la raspadura del limón, vamos incorporando el aceite y el anís sin dejar de batir, poco a poco vamos vertiendo la harina, el royal y el papelillo del tigre y seguimos batiendo hasta que todos los ingredientes estén bien integrados. Rellenamos los moldes de las magdalenas con la ayuda de una manga pastelera y los metemos en el horno precalentado a 180º durante aproximadamente media hora, hasta veamos que estén doradas.