

# Magdalenas de atún y calabacín



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Quedan muy jugosas y muy ricas, ya verás como sorprendes a los tuyos, varía y hazlas de lo que mas te guste

**Descripción:**

## Ingredientes para 2 personas :

- 50 grs de Atún al natural en conserva
- 1/4 de un calabacín rallado
- 2 cebolletas
- una cucharada de harina
- 2 huevos
- un pellizco de sal
- un chorro de Nata Líquida
- 1 cucharadita de levadura en polvo

## Preparación:

### Paso 1

Empezamos cortando finitas las cebolletas, limpiando el calabacín y rallándolo y escurriendo el atún y desmenuzándolo. Mezcla la levadura con el harina. Bate los huevos, añade la sal, el chorrito de nata, la cucharadita de harina con la levadura y por último la cebolleta, el atún y el calabacín, revuélvelo bien y onlo en moldes de magdalenas que habrás puesto papelitos o engrasado previamente.