

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 100 g de harina
- 3 huevos
- 100 g de azúcar
- 1 cucharada de levadura
- 100 ml de zumo de naranja
- 50 g de miel

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180°. Batir los huevos con el azúcar hasta que hayan doblado su volumen. Tamizar la harina con la levadura e incorporar a la mezcla de huevos con movimientos envolventes. Rellenar las cápsulas para magdalenas con la mezcla anterior. Disponer sobre una bandeja de horno y hornear de 15 a 20 minutos,

hasta que las magdalenas hayan subido y rompan ligeramente. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Templar el zumo de naranja con la miel, pincelar las magdalenas con esta mezcla, dejar reposar unos minutos.