

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** karmela



**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

Precalear 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.*