# Magdalenas de yogur

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

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 1 hora
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 250 g de harina
- 100 g de azúcar
- 30 g de mantequilla
- 1 cucharada de levadura royal
- 1 pizca de sal
- 60 ml de zumo de naranja
- 200 g de yogur natural
- 1 huevo
- Azúcar glas para espolvorear

## Preparación:

### Paso 1

Precalentar el horno a 180º. Mezclar en un cuenco la harina, el azúcar, la levadura y la sal. Tamizar. Batir el huevo, el zumo, la mantequilla fundida y el yogur, incorporar la harina y mezclar bien hasta conseguir una mezcla homogénea. Verter dos cucharadas de masa en cada cápsula y hornear 20 minutos o hasta que estén doraditas. Sacar del horno dejar atemperar y espolvorear generosamente con azúcar glas.