

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 150 g de harina
- 200 g de mantequilla
- 200 g de azúcar
- 4 huevos
- 50 g de cacao en polvo
- 2 cucharadas de levadura en polvo

Preparación:

Paso 1

Mezcla por un lado el cacao con 50 g de harina y una cucharada de levadura. Y por otro lado el resto de la harina (100g) con la otra cucharada de levadura. En un recipiente mezcla la mantequilla (a temperatura ambiente) con el azúcar. Bate con la batidora de varillas, cuando quede como una crema ligera agrega los huevos uno a uno mientras sigues batiendo con la batidora. Separa esta masa en dos. A una de ellas añádele la harina con la levadura; y a la otra, el cacao, la harina y la levadura. Mezcla cada una de ellas hasta que todos los ingredientes queden bien incorporados. Coloca los moldes de magdalenas en una bandeja de horno. Vierte en cada una de ellas una porción de la mezcla con chocolate y otra de la mezcla sin chocolate. Hornea a 195° C durante 13-15 minutos.