MADALENAS SABOR VAINILLA

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

Creador: GEMINIS 55



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

MADALENAS CON SABOR A VAINILLA, IDEALES PARA UN DESAYUNO O MERIENDA.

Ingredientes para 8 personas :

- 1-TAZA de HARINA
- 1-TAZA de AZUCAR
- 1-TAZA de ACEITE (OLIVA SABOR SUAVE)
- 4 HUEVOS (CLARAS A PUNTO DE NIEVE)
- 1-CUCHARADA Y MEDIA de VAINILLA LIQUIDA
- 16-GRMOS. de LEVADURA QUIMICA
- CANTIDAD NECESARIA de AZUCAR (PARA ESPOLVOREAR AL FINAL)

Preparación:

Paso 1

PREPARACION: PRIMERAMENTE, PRECALENTAMOS EL HORNO, A 180º C .(POSICION TURBO,ARRIBA Y ABAJO). A CONTINUACION, SEPARAMOS LAS CLARAS DE LAS YEMAS. MONTAMOS LAS CLARAS A PUNTO DE NIEVE,BIEN SUBIDAS, Y RESERVAMOS. SEGUIDAMENTE, MEZCLAMOS LA TAZA DE HARINA CON LA LEVADURA, LAS TAMIZAMOS Y RESERVAMOS. MIENTRAS EN UN BOL CURIOSO, MEZCLAMOS, LAS YEMAS, JUNTO CON LA VAINILLA, EL AZUCAR Y EL ACEITE, Y SEGUIDAMENTE, VAMOS AÑADIENDO LA HARINA. MEZCLAMOS CON UNA CUCHARA DE MADERA, PARA UNIRLO BIEN, Y A CONTINUACION Y POR ULTIMO AÑADIMOS LAS CLARAS A PUNTO DE NIEVE, POCO A PCO, CON MOVIMIENTOS ENVOLVENTES. UNA VEZ HECHA LA MASA, VAMOS RELLENANDO LAS CAPSULITAS DE MADALENAS, (LAS QUE TENGAMOS),Y CUANDO ESTEN TODAS, ESPOLVOREAMOS CON AZUCAR POR ENCIMA, Y LAS METEMOS EN EL HORNO, A 180ºC, DURANTE UNOS 15-20 MINUTOS, MAS O MENOS.