

# MADALENAS SABOR VAINILLA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** GEMINIS 55 **Recetizador:** Magui Cansado C



**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 180° 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 POCO, 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 180°C, DURANTE UNOS 15-20 MINUTOS, MAS O MENOS.