

**Creador:** mjuanesva **Recetizador:** Alma Rosillo G?



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Un papel bonito para decorar. Es imposible que queden mal.

## Descripción:

Excepto unos pocos a los que no les gusta el chocolate... al resto de humanos se les hace la boca agua al oír "madalenas de chocolate" ¡Allá vamos!

## Ingredientes para 8 personas :

- 4 Huevos
- 200 gramos de Azúcar
- 1 chorrito de Esencia de vainilla
- 1 vaso de Leche entera
- 200 gramos de Aceite
- 50 gramos de Cacao en polvo sin azúcar
- 160 gramos de Harina
- 1 sobre de Gasificante Mercadona
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Batimos los huevos con el azúcar y vamos añadiendo el aceite y la leche a la mezcla.

### Paso 2

Mezclamos la harina con el cacao, la sal y el gasificante y lo añadimos a la mezcla anterior. Dejamos reposar

*la mezcla una hora aproximadamente para que el gasificante actúe mejor. Precalentamos el horno a 200°.*

### **Paso 3**

*Vertemos la mezcla en los moldes, En mi caso, utilizo moldes de silicona para esto, pero mi madre usa flaneras con el papel de la madalena definitivo dentro.*

### **Paso 4**

*Metemos las madalenas en el horno y bajamos la temperatura a 180° cuando la masa haya crecido. A partir de este momento, tardarán unos 15 minutos en hacerse, pero hemos de comprobarlo con una aguja o palillo hasta que éste salga limpio.*

### **Paso 5**

*Dejar enfriar y añadir virutas de colores. Et Voilà!*