

Magdalenas de horchata



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Paloma RK



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 400 g de harina
- 100 g de aceite de oliva suave
- 200 g de azúcar
- 15 g de levadura en polvo
- 300 g de horchata
- 3 huevos

Preparación:

Paso 1

Precalienta el horno a 180°. Bate los huevos y el azúcar en un bol hasta que hayan duplicado su volumen. Ahora, añade la horchata y el aceite y mezcla bien. Añade la harina y la levadura tamizadas y amasamos hasta

que quede una mezcla homogénea. Deja reposar 10 minutos. Llena las blondas hasta 2/3 de su capacidad y hornéalas 20 minutos. Deja enfriar sobre una rejilla.