

# Magdalenas de horchata



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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** mailo



**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.**