Las magdalenas famosas de Xavier Barriga

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** consuelo ruso m

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 210 g de harina floja o de repostería
- 190 g de aceite de girasol
- 175 g de azúcar
- 125 g de huevo batido
- 60 g de leche entera
- 5 g de levadura en polvo
- Ralladura de limón
- Canela molida
- Una pizca de sal

Preparación:

Paso 1

Batimos huevos con el azúcar hasta que blanqueen. Añadimos la leche y el aceite de girasol y batimos bien. Incorporamos la harina tamizada, la levadura, la sal, la canela y la ralladura de limón y mezclamos hasta que la masa sea lisa y homogénea. Dejamos reposar la masa en la nevera un mínimo de 1 hora. Lo mejor es dejarla reposando toda la noche. Precalentamos el horno a 250º. Llenamos las cápsulas de magdalenas a 3/4 de su capacidad, espolvoreamos con azúcar y horneamos 14-16 minutos a 210º con calor abajo y turbo. Dejamos enfriar sobre una rejilla.