

# Magdalenas de Lemon Curd



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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** sonia rosado so



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- 250 g de harina
- 100 g de aceite de oliva
- 110 g de leche condensada
- 300 g de lemon curd (receta en "cremas para postres")
- 4 huevos
- 80 g de azúcar glas
- 1 sobre de levadura en polvo

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Mezclamos el lemon curd, los huevos, la leche condensada y el aceite. Añadimos el azúcar. Mezclamos bien y añadimos la harina y la levadura tamizadas, mezclando suavemente. Horneamos en el horno precalentado a 200° 30 minutos.*