

# Muffins de Limón



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

**Creador:** Diana1979 **Recetizador:** Victoria Sam



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Deliciosas, suaves y esponjosas magdalenas con un toque de limón.

## Ingredientes para 6 personas :

- 80g de Harina
- 2g de Levadura química o impulsor
- 115g de Azúcar
- 2 Huevos
- Esencia de vainilla
- 95g de Mantequilla
- 20ml de Zumo de limón
- Ralladura de medio limón
- Semillas de Anís

## Preparación:

## **Paso 1**

*Precalentar el horno con calor arriba y abajo a 180° C. Derretimos la mantequilla en el microondas y la dejamos enfriar. En un cuenco batimos el azúcar con los dos huevos, la ralladura de limón y un chorrito de esencia de vainilla. Añadimos poco a poco y sin dejar de batir la mantequilla tibia y el zumo de limón. Tamizamos la harina y el impulsor y lo mezclamos; añadiendo esta mezcla en tres veces a la anterior. Mezclamos bien y añadimos un puñadito de semillas.*

## **Paso 2**

*Rellenamos las capsulas de magdalenas con la masa, podéis echar bastante porque no suben en exceso. Y horneamos a 175° durante unos 25 minutos o hasta que estén doradas.*