

Creador: Diana1979 **Recetizador:** Jose Saez



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Suaves y esponjosas magdalenas con un suave toque de miel

Ingredientes para 4 personas :

- 170g de Azúcar
- 1 cucharada sopera de Miel
- 2 Huevos
- 125g de Mantequilla
- 1 cucharadita de Extracto de vainilla
- 190g de Harina
- 2 cucharaditas de Levadura química
- 125ml de Leche

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 170°C. Comenzamos derritiendo un poco la mantequilla, bien la tendremos a temperatura ambiente o la introduciremos unos segundos en el microondas. Después batiremos con las varillas la mantequilla junto con la miel el azúcar y la vainilla hasta que la mezcla este cremosa.

Paso 2

Añadimos los huevos uno a uno y seguimos batiendo. Por último añadimos la harina tamizada junto a la levadura química. Removemos bien y añadimos la leche.

Paso 3

Ponemos las cápsulas de papel de magdalenas en las bandejas especiales para ellas y repartimos la masa por las cápsulas.

Paso 4

Horneamos unos 25 minutos.