

**Creador:** Diana1979 **Recetizador:** AnukaValencia



**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.**