

Magdalenas de dulce de leche



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

Creador: Diana1979 **Recetizador:** anina 1988



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Yo uso la mitad de harina integral para que sea más saludable, pero en la receta original la harina es toda normal.

Descripción:

Si os gusta el dulce de leche estas son vuestras magdalenas!

Ingredientes para 6 personas :

- 60g adorno de Dulce de leche
- 1 cucharada de Leche semidesnatada
- 85g de Mantequilla a Tª ambiente
- 50g de Azúcar moreno
- 1 Huevo
- 50g de Harina
- 50g de Harina integral
- 1 cucharadita de Levadura química Royal

Preparación:

Paso 1

Calentamos el horno a 180° y ponemos los moldes de papel en la bandeja para muffins o magdalenas. Derretimos un poco la mantequilla en el microondas y después le añadimos el azúcar hasta que quede cremoso. Luego echamos de uno en uno, el huevo, la leche y el dulce de leche sin parar de batir. Por último echamos la harina mezclada con la levadura química, previamente tamizada. Revolvemos hasta que quede una mezcla homogénea.

Paso 2

Vertemos la masa hasta casi el borde en las cápsulas y ponemos un poco de dulce de leche encima de cada magdalena. Introducimos en el horno y horneamos unos 15 minutos.