

# MAGDALENAS DE PERAS



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

**Creador:** rosa marcos rom **Recetizador:** Julio Pallero



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

se puede rellenar de frutas que se quieran

## Descripción:

SON MAGDALENAS NORMALES SOLO HEMOS AÑADIDO FRUTA Y QUEDAN CON UN GUSTO MAS ESPONJOSO

## Ingredientes para 6 personas :

- 1 PAQ de 1 PAQ DE PASTA DE MAGDALENAS FRECA La Cocinera
- 50 ML de NATA PARA MONTAR
- 2 PERAS
- 150 CHOCOLATE NEGRO LINDT

## Preparación:

### Paso 1

De primero pre calentamos el horno y empezamos a Pelar las peras y las cortamos a tacos y las colocamos en un bol y a continuación ponemos el paquete que tenemos para hacer magdalenas de la marca LA COCINERA t lo vamos mezclando también ponemos la nata montada y seguimos mezclando Cuando lo tengamos todos empezamos ha rellenar las papeletas de las magdalenas y como final lo ponemos al hornos durante 15 minutos a 180 grados sacamos y dejamos enfriar entonces le ponemos el chocolate por encima que hemos derretido en micro hondas y lo dejamos que se enfríe y servimos