

Creador: GEMINIS 55



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Un truquillo para que las madalenas, os salgan con copete, podeis meter las papelinas de madalena, en esos que hay de aluminio que son altos

Descripción:

Con esta receta , a mi me salieron unas 30 . Son ideales para un desayuno, ahora que viene el frio , y un chocolatito ? No os parece ?

Ingredientes para 8 personas :

- 350 grmos. de Harina
- 250 grmos. de Azucar
- 100 ml. de Nata liquida
- 4 Huevos
- 1 Pequeño de Ralladura de limon
- 250 ml. de Aceite de Girasol
- 1 Sobre de Levadura

Preparación:

Paso 1

Bueno, vamos con la receta. Primeramente echamos en un bol, los huevos , enteros, y el azucar , y batimos con unas varillas electricas , a potencia maxima, unos 7 minutos, si si, unos 7 minutos, hasta que blanqueen .

Paso 2

A continuacion , echamos la ralladura de limon, y batimos 6 minutos mas.

Paso 3

Seguidamente, añadimos la nata liquida y el aceite de girasol, y bajamos un poco la potencia, y batimos unos 3 minutos mas.

Paso 4

Y ya por ultimo, y finalmente, echamos la harina junto con la levadura y batimos pero esta vez solo para que se unan bien los ingredientes, en este caso la harina, y nada mas. Vamos echando la masa en los moldes de las madalenas, y mientras hacemos esto, precalentamos el horno a 230°C , y una vez que tengamos los moldes preparados, y el horno caliente, les echamos azucar por encima, y los metemos en el horno, bajando la temperatura del horno, a 210°C . Yo las he tenido entre 8 y 10 minutos, pero ya sabeis, lo de siempre, depende de cada horno. Espero que os gusten , y como siempre os dije, si teneis dudas, aqui estoy para aclararlas.