

Creador: Señor Raposo **Recetizador:** Susana Puente



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Es fundamental usar moldes duros, de silicona o metálicos para que las magdalenas crezcan hacia arriba, si usas los de papel quedarán planas

Descripción:

Unas buenas magdalenas son fáciles de conseguir si se siguen escrupulosamente los pasos dados.

Ingredientes para 6 personas :

- 3 Huevos
- 50ml de leche
- 125 gr de azúcar
- medio sobre de levadura Royal
- 100 ml de Aceite
- 200 gr de Harina

Preparación:

Paso 1

Separar claras y yemas.

Paso 2

Montar las claras a punto de nieve.

Paso 3

Añadir las yemas y seguir batiendo hasta que la mezcla sea homogénea

Paso 4

añadir el resto de los ingredientes, poco a poco, mezclando bien y en este orden: azúcar, leche, aceite y harina tamizada con levadura.

Paso 5

Precalentar el horno a 250 grados. Enfriar la mezcla en la nevera 20 minutos. Al pasar este tiempo bajar el horno a 200 grados. Rellenar las formas y meter al horno en segunda bandeja empezando por abajo. En 20 minutos estan listas.