MAGDALENAS DE PIÑONES

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

Creador: MARIBEL



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 125 GRS. PESADOS CON EL CASCARÓN de HUEVOS
- 175GRS. de AZÚCAR
- MIL. de LECHE
- 190MLS de ACEITE OLIVA O GIRASOL
- 210 GRS. de HARINA
- 10 GRS. de LEVADIRA QUIMICA
- RASPADURA DE LIMÓN
- PUNTA CUCHILLO DE SAL
- PUNTA CUCHILLO DE CANELA
- PIÑONES

Preparación:

Paso 1

Batimos los huevos con el azúcar hasta conseguir una crema espesa y blanquecina,ponemos la batidora de barillas al mínimo y agregamos el aceite, la leche,la raspadura de limón y la canela batimos hasta integrar todo, agregamos la harina mezclada con la levadura y mezclamos con movimientos envolventes. Encendemos el horno a doscientos cincuenta grados, rellenamos los moldes de las magdalenas un poco más de la mitad, ponemos por encima la sal y los piñones las metemos al horno y lo bajamos a doscientos grados, las tenemos de diez a quince minutos hasta que esten doradas.