

Magdalenas de atún y calabacín



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Pepi Baez Pino



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Quedan muy jugosas y muy ricas, ya verás como sorprendes a los tuyos, varía y hazlas de lo que mas te guste

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 50 grs de Atún al natural en conserva
- 1/4 de un calabacín rallado
- 2 cebolletas
- una cucharada de harina
- 2 huevos
- un pellizco de sal
- un chorro de Nata Líquida
- 1 cucharadita de levadura en polvo

Preparación:

Paso 1

Empezamos cortando finitas las cebolletas, limpiando el calabacín y rallándolo y escurriendo el atún y desmenuzándolo. Mezcla la levadura con el harina. Bate los huevos, añade la sal, el chorrito de nata, la cucharadita de harina con la levadura y por último la cebolleta, el atún y el calabacín, revuélvelo bien y onlo en moldes de magdalenas que habrás puesto papelitos o engrasado previamente.