# Magdalenas de atún y calabacín

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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Esme Puig

**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 calabacin rallado
- 2 cebolletas
- una cucharada de harina
- 2 huevos
- un pellizco de sal
- un chorro de Nata Líquida
- 1 cuchaadita de levadura en polvo

## Preparación:

### Paso 1

Empezamos cortando finitas las cebolletas,limpiando el calabacin y rallandolo y escurriendo el atún y desmenuzandolo. 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 calabacin, revuelvelo bien y onlo en moldes de magdalenas que habrás puesto papelitos o engrasado previamente.