

Magdalenas de chocolate



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

Creador: Jessica Galeron **Recetizador:** Paloma Luque Ro



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 350gr de Harina fuerza
- 250gr de Azúcar
- 250ml de Aceite oliva
- 100ml de Nata de cocinar
- 4 Huevo
- 1 sobre de levadura panadero
- 150gr de Chocolate polvo o fundido

Preparación:

Paso 1

Mezclar en un recipiente el aceite, el azúcar, la nata y los huevos y batir bien. Añadir el chocolate tanto si es en polvo como fundido. Tamizar la harina e ir añadiendo poco a poco junto con la levadura. Dejar reposar en un lugar cálido unos 30min. Añadir a los moldes como 3/4 previamente untados con mantequilla. Precalentar el horno a 180° y cocinar unos 15min.