

Creador: Esther Pízcure **Recetizador:** Nuria Arias



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Riquísimas magdalenas caseras

Ingredientes para 10 personas :

- 180 gramos de Azúcar Azucarera Española
- 180 gramos de Aceite de girasol
- 3 Huevos Mejor caseros
- 130 gramos de Harina Gallo
- 1 cucharadita de Levadura en polvo Royal
- dos cucharaditas de Azúcar para espolvorear

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 250 grados (igual temperatura horno con aire o sin aire). Batir los huevos con el azúcar. Incorporar el aceite y seguir batiendo hasta que integre muy bien. Añadir la harina y la levadura (ambas tamizadas) y mezclar con espátula con cuidado de que no se baje la masa. Verter la mezcla en las cápsulas y espolvorear con un poquito de azúcar por encima. En ese momento, si el horno es de aire, quitarlo y dejar solo el calor por abajo y por arriba, bajar la temperatura a 180 grados y dejar durante unos 15 minutos.