

MAGDALENAS DE CHOCOLATE



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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Elvira Bejar Al



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 3 huevos
- 100 ml de aceite
- 120 ml de leche
- 175 gr, de azucar
- 180 gr. de harina
- 50 gr de chocolate en polvo
- 1 sobre de levadura

Preparación:

Paso 1

En un bol mezclamos los huevos con el azucar, una vez que esten bien espumosos añadimos la leche y el aceite y seguimos batiendo. Mezclamos la harina con la levadura y el cacao en polvo y con movimientos envolventes lo mezclamos con la mezcla de los huevos. Rellenamos los moldes de magdalenas hasta la mitad, el horno ya lo tendremos caliente a unos 160ª y las hornemos durante unos 20m (comprobar pinchando con un palillo). Dejar que se enfrien y listas para comer.