

Magdalenas con Arándanos al Aroma de Anís



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

Creador: Paco Llull **Recetizador:** anina 1988



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Estas magdalenas salen buenísimas. ¡Probadlas!

Ingredientes para 10 personas :

- 1 huevo
- 1 sobre de levadura Royal
- 1 cucharadita de esencia de vainilla Vahiné
- 1 cucharadita escasa de bicarbonato
- 125 gr. de arándanos frescos
- 300 gr. de harina para repostería
- 150 gr. de azúcar
- 50 gr. de mantequilla
- 25 gr. de azúcar glas
- Un chorrito de anís de la Asturiana
- 12 cápsulas de papel para magdalenas

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 210°. Además de las cápsulas de papel para magdalenas, necesitarás también unos moldes rígidos. Deberás colocar cada cápsula de papel en las cápsulas rígidas para que las magdalenas suban cuando se vayan a hornear y así queden más esponjosas.

Paso 2

Rebozar los arándanos en el azúcar glas para impedir que se vayan al fondo de los moldes.

Paso 3

Tamizar la harina para repostería con la levadura, el bicarbonato y el azúcar. Añadir los arándanos.

Paso 4

Derretir la mantequilla a fuego lento. Ahora, batir el huevo con la leche, la esencia de vainilla y el chorrito de anís. Incorporar la mantequilla y mezclar hasta que quede homogéneo. Deberás aprovechar ahora para batirlo todo bien, ya que cuando añadas los ingredientes secos con los arándanos no podrás utilizar la batidora para que no se trituren.

Paso 5

Añadir los ingredientes secos y remover con cuidado.

Paso 6

Hacer una mezcla a base de azúcar con unas gotitas de agua. Distribuir la mezcla de las magdalenas en cada molde, y espolvorear con el azúcar que previamente has mezclado con agua. Esto se hace para que cuando estén listas, tengan esa "postilla" de azúcar que las hacen tan apetecibles.

Paso 7

Hornear durante 20 minutos. Cuando lleven 15, aproximadamente, pinchar una con un palillo. Estarán bien hechas cuando el palillo salga completamente limpio.