

MAGDALENAS DE MANZANA



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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Isabel...



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 3 huevos
- 200 grs de azúcar moreno 1 cucharada
- 350 gr. de harina
- 250 ml. de aceite
- 250 ml. de leche
- 1 sobre de levadura
- 2 manzanas golden
- 1 cascara de limon
- 1 ramita de canela
- 1 cucharadita de mantequilla

Preparación:

Paso 1

Lo primero que haremos sera preparar las manzanas, las pelaremos y las cortaremos en trozos bien pequeños y en una sartén con un poco de mantequilla, un trocito de cascara de limon, una ramita de canela y una cucharada de azúcar moreno las pocharemos hasta que queden bien blanditas, esperaremos que se enfrien un poco y las pasaremos por la batidora para dejar un pure. En un bol grande mezclaremos los huevos, el azúcar, la leche y el aceite, una vez mezclado añadimos con movimientos envolventes la harina y la levadura y para acabar añadimos el pure que hemos hecho de manzana. LLenamos los moldes de las madalenas y al horno que tendremos caliente a 180°, comprobar que estan pinchando con un palillo.

Paso 2

Así quedaron despues de decorarlas con una buttercream teñida de rojo y unas gominolas

