MAGDALENAS DE CANELA

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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Angie Lobo Camp



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 3 huevos
- 150 grs. de azucar
- 200 gramos de harina
- 80 ml. de leche
- 150 ml. de aceite
- 1 sobre de levadura
- 1 cucharadita de Canela en polvo
- 1 pellizco de sal

Preparación:

Paso 1

En primer lugar separaremos en dos boles distintos las claras y las yemas de los huevos, las claras las montaremos a punto de nieve con el pellizco de sal y las reservaremos. En el bol donde tenemos las yemas incorporamos el azúcar y mezclamos bien, añadimos la leche y el aceite y seguimos mezclando hasta que todo quede bien incorporado, en el tamizador mezclamos la harina, la levadura y la canela y lo mezclamos con las yemas. Cuando todo este mezclado es el momento de añadir las claras con movimientos suaves, mezcla lentamente hasta incorporarlas. Calienta el horno a 200º y mientras prepara los papeles de las magdalenas y llénalos, cuando tengas las magdalenas preparadas para meter al horno espolvorea un poco de azúcar por encima de cada magdalena,cuando el horno este caliente mete la bandeja y espera unos 15 m., aunque como todos los hornos no son iguales comprueba que estén hechas antes de sacarlas.