

**Creador:** Penny **Recetizador:** Cherinesrc



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

Bueno, ahí va la primera receta que subo a Recetizate. Muy fácil y riquísimo!

## Ingredientes para 10 personas :

- 125 gr. de Margarina reblandecida
- 125 gr. de Azúcar
- 125 gr. de Harina
- 2 Huevos
- 1 cucharada de Levadura polvo Hacendado
- 1 cucharada de Azúcar de Vainilla Hacendado
- 2 cucharadas de Leche
- 100 gr. de Azúcar Glass
- 2 cucharaditas de Leche
- Fideos de colores

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Batir la margarina con el azúcar. Añadir el resto de ingredientes y mezclar bien. Rellenar 12 moldes de papel, más o menos a la mitad de su capacidad y meter en el horno precalentado 20 min. A 180° Una vez estén fríos, se hace una mezcla con los 100 gr. de azúcar glass y las 2 cucharaditas de leche, y con una cuchara se va repartiendo la mezcla sobre las magdalenas. Después se puede adornar con fideos de chocolate o colores, o con cerezas o con lo que se quiera.*