Magdalenas de Vainilla

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

Creador: Penny **Recetizador:** karmela



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 180º 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.