MADALENAS CASERAS

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

Creador: GEMINIS 55 **Recetizador:** patritu



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Aqui os dejo unas magdalenas, caseras, caseras, para disfrutar en cualquier desayuno, o, merienda.

Ingredientes para 8 personas :

- 1 vaso Aceite de oliva
- 1 vaso y 1/2 Azúcar
- 4 Claras de huevo
- 1 vaso Harina de repostería
- 15 gramos Levadura
- 4 Yemas de huevos
- Ralladura de limon

Preparación:

Paso 1

1º primeramente, se pone a calentar el horno a 180ºC, (luego se baja). Mientras, se empieza montando 4 Claras de huevo a punto de nieve, bien subidas, 1 pisquito Zumo de limón , o como normalmente esteis acostumbrados a montarlas y se reservan. 2º Seguidamente, en un bol, van mezclando el resto de los ingredientes: 4 Yemas de huevos , 1 vaso Azúcar , 1 vaso Aceite de oliva y 1 vaso Harina de repostería tamizada con 15 gramos Levadura , previamente y removemos todo junto hasta que esté bien mezclado. 3º Una vez hecho, todo lo anterior, añadimos 4 Claras de huevo que teníamos reservadas, poco a poco, con movimientos envolventes y ya tenemos la masa lista para preparar nuestras magdalenas. A continuación, cogemos las capsulitas de papel y las vamos rellenando con la masa ya hecha, hasta aproximadamente, su mitad y antes de meterlas en el horno, las espolvoreamos con 1?2 vaso Azúcar por encima y las introducimos en el horno, entre 160º- 170ºC, durante 15-20 minutos. Cuando estén doradas, se sacan, se dejan enfriar y se guardan en cajas metálicas.