

Magdalenas

6º de Primaria

INGREDIENTES

- 4 Huevos
- 200 grs. de azúcar
- 200 grs. de harina
- 200 ml de aceite
- 70 ml de leche
- Ralladura de limón
- 1 sobre de levadura
- Una pizca de sal



El viernes 7 de octubre, las de 6ºEPO hicieron riquísimas magdalenas, como se puede observar en la imagen.

ARLANZA

PREPARACIÓN

Vamos a elaborar unas 16 magdalenas con esos ingredientes

PASO 1

Batir los huevos junto con el azúcar, el aceite, la leche y la ralladura de limón.

PASO 2

Añadir la harina con la levadura y la sal. Remover de nuevo la mezcla.

PASO 3

Una vez hemos conseguido mezclar los ingredientes, procederemos a verter la mezcla en las cápsulas de las magdalena sin llenarlos hasta arriba, ya que al hornearla subirá un poco. Espolvorear con azúcar los moldes ya rellenos.

PASO 4

Introducir las cápsulas en el horno durante unos 15 minutos más o menos.

PASO 5

Cuando pase ese cuarto de hora, las **magdalenas** deben estar hechas por fuera, pero debemos comprobar que el interior también lo está, para lo que pinchamos con un cuchillo, y si sale limpio, ya podemos sacarlas del horno.

ALGUNOS TRUCOS

Ponemos el horno a precalentar a 210°C, para que mientras vamos preparando la receta vaya alcanzando esa temperatura deseada.

Al agregar la mezcla de ingredientes a las cápsulas lo haremos poco a poco y nunca de golpe, sin dejar de batir cada vez que añadamos un poco. Así conseguimos que se incorporen mejor los nuevos ingredientes y además la mezcla quede sin molestos grumos de harina.