

Magdalenas



INGREDIENTES

- ◆ 3 huevos
- ◆ 150 gr de azúcar
- ◆ 200 gr de harina
- ◆ 1 cucharadita (de postre) de levadura
- ◆ 125 gr (1/2 vaso) de aceite de oliva
- ◆ zumo de 1 limón
- ◆ cáscara de una naranja
- ◆ (moldes para magdalenas)

PREPARACIÓN

- 1.- Calentamos el aceite en una sartén con la cáscara de naranja para que tome un poco del aroma; retiramos y dejamos enfriar el aceite
- 2.- Batimos bien los huevos con el azúcar hasta que quede cremoso. Mientras, precalentamos el horno a 180°
- 3.- A continuación vamos añadiendo poco a poco el aceite a la mezcla anterior
- 4.- Mezclamos la harina y la levadura y la unimos poco a poco pasándola por un colador (tamizándola), para evitar que aparezcan grumos
- 5.- Añadimos el zumo del limón y una vez ligado todo nos quedará una crema espesa pero que se va cayendo de las varillas
- 6.- Llenamos los moldes de las magdalenas hasta la mitad (luego crecerá) y echamos un pellizco de azúcar por encima
- 7.- Se mete al horno ya caliente a 180° (dejamos el calor sólo por abajo) durante 15 minutos aproximadamente (depende de hornos). Lo mejor es ir mirando hasta que veamos que empiezan a tomar color, que será cuando apagamos.
Sacamos del horno y dejamos enfriar.