

Madalenas caseras



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: **12**

Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/madalenas-caseras>

Preparación

Batir los huevos en un bol grande, añadir el azúcar poco a poco. Siga batiendo y agregue la sal, la esencia de vainilla, la ralladura de limón y la leche. Con cuidado, añadir la harina tamizada poco a poco, y luego poco a poco mezclar el polvo de hornear y la manteca hasta obtener una mezcla suave. Cubrir la mezcla con un paño de cocina y dejar reposar a temperatura ambiente durante dos horas. Enmanteque y enharine un molde para madalenas teniendo la precaución de eliminar toda la harina que reste. Póngalos en el horno caliente, a 240°C, durante seis minutos, y luego reduzca la temperatura a 200°C y cocer durante unos 3 - 4 minutos.



Ingredientes

- ✓ 3 unidad/es Huevo
- ✓ 250 gramo/s Harina 000
- ✓ 200 gramo/s Azúcar
- ✓ 125 gramo/s Manteca
- ✓ 50 cc. Leche
- ✓ 1 cucharada/s Esencia de vainilla
- ✓ 1 1/2 cucharadita/s Polvo de hornear
- ✓ 1 cantidad mínima Sal
- ✓ 1 cucharada/s Cáscara de limón

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Visitas, Dulces