

Magdalenas caseras



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 0min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Batimos muy bien durante unos minutos los huevos con el azúcar, añadimos la ralladura de limón, la leche y el aceite de oliva y mezclamos todo. Por último incorporamos la harina mezclada con la levadura. Dejar reposar esta mezcla una media hora.

Vertemos la mezcla en papelillos de papel, dejando un dedo libre, espolvoreamos la superficie con azúcar e introducimos en el horno precalentado a 200°C, bajamos la temperatura a 180°C y horneamos unos 15 minutos. Sacamos, dejamos enfriar y listas!!

▣ **Tip para la receta**

Si desea que le queden con copete es conveniente meter los moldes de papel en otros más rígidos, como unas flaneras, incluso pueden ser desechables, esto hará que la masa tienda a subir.



Ingredientes

- 3 o 4 Huevos (depende del tamaño)
- 200 grs. Azúcar
- Ralladura de cáscara de 1 limón
- 250 cc. Leche
- 250 cc. Aceite de oliva
- 375 grs. Harina
- 1 grs. Levadura instantánea
- 1 poco Azúcar (para espolvorear)

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Lácteos y huevos, Ingrediente extra, Familia, Visitas, Pan y otros panificados para la casa