

Magdalenas con aceite de oliva rellenas con chocolate



Dificultad:

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: **40**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/magdalenas-con-aceite-de-oliva-rellenas-con-chocolate>

Preparación

Mezclar en un bol la harina con la sal y la levadura instantánea, usando unas varillas para quitar los posibles grumos más grandes. Reservar. Colocar los huevos y la yema en un recipiente amplio, añadir el azúcar y batir con una batidora de varillas a velocidad media dos o tres minutos. Subir la velocidad y batir un minuto más a velocidad alta. Añadir la ralladura de naranja, la leche y el aceite de oliva, y batir un minuto más. Añadir poco a poco la harina, batiendo a baja velocidad, hasta conseguir una masa homogénea. Tapar con un paño o con plástico film y dejar reposar al menos durante una hora en la heladera. Precalear el horno a 220°C y preparar una bandeja para muffins/magdalenas. Llenar 1/3 de cada cavidad con la masa, colocar un poco de crema de chocolate encima (cantidad al gusto) y rellenar con un poco más de masa. Decorar con azúcar por encima y hornear durante unos 8 minutos, hasta que estén bien

Ingredientes

- ✓ 2 Huevos grandes
- ✓ 1 Yema de huevo
- ✓ 170 gramo/s Azúcar
- ✓ Ralladura de 1 naranja
- ✓ 180 cc. Aceite de oliva
- ✓ 60 cc. Leche
- ✓ 1 cantidad mínima Sal
- ✓ 220 gramo/s Harina
- ✓ 1 cucharadita/s Levadura instantánea
- ✓ 1 poco Crema de Chocolate (o puede usar Nutella)
- ✓ 1 poco Azúcar para decorar

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Rápida, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Pan y otros panificados para la casa

dorados. Esperar un par de minutos y dejar
enfriar sobre una rejilla. Disfrute! Fuente:
Directo Al Paladar

