

# Magdalenas con harina de maíz



**Dificultad:** □□□□□

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

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 6

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/magdalenas-con-harina-de-maiz>

## Preparación

Calentar el horno a 180°C. Batir la manteca con el azúcar negra hasta obtener una crema. Agregar el huevo, la ralladura y el jugo de limón mientras seguimos batiendo. Echar la polenta y la mezcla de harina y levadura tamizada. Mezclar bien hasta obtener una masa homogénea y verterla en molde para magdalena, llenando sus 3/4 partes de capacidad. Hornear durante 15 o 20 minutos, hasta que estén ligeramente doradas. Sacar del horno y dejar que enfríen antes de consumirlas. Disfrute! Fuente: Directo al Paladar

## Ingredientes

- 60 gramo/s Manteca
- 60 gramo/s Azúcar negra
- 1 Huevo
- Ralladura de 1/2 limón
- 1 cucharada/s Jugo de limón
- 30 gramo/s Harina
- 1/2 cucharadita/s Levadura instantánea
- 30 gramo/s Polenta

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Visitas

