

Magdalenas de nata

Subida por antonio el 07/04/2010

Etiquetas: Bizcochos, Postres, Tmx



INGREDIENTES

350 g. de Harina

250 g. de Azúcar

250 ml. de Aceite de girasol

100 ml. de Nata

1 Sobre de levadura química

4 Huevos grandes

La ralladura de un limón

PREPARACIÓN

Se pone la mariposa en las cuchillas y echar los huevos y el azúcar, y se programa 7 minutos a 40°C y velocidad 3. Pasado el tiempo se añade la ralladura de limón y se vuelve a mezclar unos segundos a velocidad 3

Se añade la nata y el aceite y se mezcla 15 segundos a velocidad 2

A continuación, se quita la mariposa y se añade la harina y levadura y se mezcla durante 5 segundos a velocidad 6, y si hace falta se termina de mezclar con la espátula. Se deja reposar en el vaso 10 min. mientras precalentamos el horno.

Ya sólo queda rellenar las cápsulas de papel o de silicona hasta 3/4 de su capacidad, se espolvoreán con azúcar y se meten en el horno. Yo lo he hecho con 180° y calor abajo.