

Y mi receta de hoy es...

## \* Magdalenas de naranja:

### INGREDIENTES:

#### LISTA DE LA COMPRA:

- 280 harina floja o de repostería
- 165 grs de azúcar blanca + 10 grs de azúcar vainillada ( 2 sobres de 8 g.) los compro en Lidl.
- 80 g. leche
- 120 mantequilla en pomada (a temperatura ambiente)
- 120 g de aceite de oliva "sabor suave"
- 1 pizca de sal
- 1 naranja entera, pero quitando las pepitas blancas para que no amargue y también toda la parte blanca adherida a la piel.
- 1 sobre de Levadura Royal
- 4 sobres de gasificante (2 blancos, 2 lilas) yo los compro en mercadona)