

Y mi receta de hoy es...

Últimos pasos y Consejos:

Para terminar, retiramos la masa del vaso y la introducimos en un bol bien cerrado en la nevera durante dos horas como mínimo.

Esto hará que suban bastante al hornearlas.

Mientras nuestra masa está refrigerándose en nuestra nevera, precalentaremos el horno (arriba y abajo) a 250 g.

Cuando haya transcurrido las dos horitas sacaremos nuestra masa de la nevera y vamos llenando nuestros moldes de las magdalenas por debajo de la mitad aproximadamente. Tened en cuenta que luego suben mucho y no queremos que se nos desborden.

Introducimos la magdalenas en el horno, y bajamos la temperatura a 200 °. Hornearemos unos 13-15 minutos, ya sabéis que cada horno es un mundo. Así que yo os aconsejo siempre no irs de la cocina, e ir echando un ojo de vez en cuando, ya que 13 minutos pasan volando.

Espero que os salgan SUPER BIEN.

Si os animais, mandadme la foto, me encantará si lo haces :)