

Y mi receta de hoy es...

Magdalenas "clásicas" de limón y canela

INGREDIENTES PARA 12-14 MAGDALENAS:

210gr de harina de trigo o repostería  
7gr-10gr de levadura química  
Una pizca de canela en polvo  
Ralladura de limón  
3 huevos medianos o 125gr  
175gr de azúcar  
60gr de leche  
190gr de aceite de oliva de sabor suave  
una pizca de sal

PARA DECORAR

Almendra laminada y azúcar moreno para decorar

PREPARACIÓN:

- 1.- Pon en el vaso la harina, levadura, canela, piel de limón y y tritura 1 minuto en velocidad progresiva 5-10. Retira y reserva.
- 2.- Pon la mariposa en las cuchillas y pon los huevos y el azúcar durante 3 minutos, 37°, velocidad 3 y medio y una vez terminado el tiempo vuelve a programar 3 minutos en velocidad 3 y medio.
- 3.- Vierte la leche, el aceite y la sal y mezcla 10 segundos en velocidad 2. Retira la mariposa.
- 4.- Incorpora por último la harina con el resto de ingredientes mezclados en el bol y mezcla 15 segundos en velocidad 2. Introduce en un tupper y deja reposar mínimo 1 hora en la nevera o hasta el día siguiente.
- 5.- Recuerda antes de hornear que el horno esté bien caliente a 250°C. Retira la mezcla de la nevera, Bátela un poco y echa la masa en las cápsulas o moldes. Introdúcelos en el horno, y baja la temperatura a 210°C y hornea 14-16 minutos.

S&G  
by Marietta

