



RECETA

MAGDALENAS VALENCIANAS

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	PROCESO
HARINA FLOJA	250	g	Montar los huevos junto al azúcar durante 4/5 minutos hasta que tenga una consistencia cremosa. Añadir poco a poco el aceite y la leche en hilo hasta integrar. Echar la ralladura de limón Incorporar la harina tamizada junto a la pizca de sal y la levadura química. Echar la masa en una manga pastelera y rellenar las 2/3 partes de las cápsulas. Espolvorear con azúcar por encima. Colocar en una bandeja todas juntas para que las cápsulas no se abran cuando la masa crezca. Tener el horno precalentado a 175ª y hornear durante 20 m. o hasta comprobar que están cocidas pinchando con un palillo y que salga limpio. Dejar enfriar sobre una rejilla.
AZÚCAR	200	g	
ACEITE DE GIRASOL	210	g	
HUEVOS L	3	Un	
LECHE	75	g	
LEVADURA QUÍMICA	8	g	
PIZCA DE SAL			
RALLADURA DE LIMÓN	1	Un	

CANTIDAD	UNIDAD	PROCESO

PRESENTACIÓN