



## Magdalenas de bizcocho mármol



### Ingredientes:

- 200 gramos de harina
- 300 gramos de azúcar
- 1 yogurt de limón
- aceite de oliva (1 medida de yogurt)
- azúcar avainillado
- 3 huevos
- 100 gramos de chocolate negro
- 50 cl. de leche
- Piñones
- 1 sobre de levadura

### Indicaciones:

1. Se batan los huevos junto con el azúcar.
2. Se añade el yogurt y el aceite y se mezcla bien hasta formar una crema espumosa.
3. Se añade la harina, previamente tamizada, junto con la levadura y se continúa mezclando.
4. Por otro lado, en otro bol se pone el chocolate, desmenuzado, al baño maría, y cuando esté fundido, se le añade la leche para rebajarlo y se remueve para que se integre bien con el chocolate.
5. Cuando el chocolate esté fundido se le añade un par de cucharones de la mezcla inicial.
6. Tendremos así dos boles, uno con la masa y otro con el chocolate.
7. Se prepararan los moldes de magdalenas en un bandeja de horno y se van alternando cucharadas de masa con cucharadas de chocolate, al gusto.
8. Una vez los moldes están rellenos de masa, se puede espolvorear azúcar avainillado y añadir piñones al gusto.
9. Se pone durante 20-30 minutos en el horno precalentado a 180 – 200 °C

Consejo: Si no tienes suficientes moldes de papel para las magdalenas, también puedes hacer un bizcocho con la masa sobrante.