



Magdalenas caseras



Ingredientes para 4 huevos:

- 4 huevos
- 350 gramos de harina
- 250 gramos de azúcar
- 250 ml de aceite de oliva
- 1 sobre de levadura
- vainilla azucarada
- ralladura de limón

Extras:

- pasas de corintio
- nueces
- chocolate en polvo
- piñones

Ingredientes para 2 huevos:

- 2 huevos
- 175 gramos de harina
- 125 gramos de azúcar
- 125 ml de aceite de oliva
- 1 sobre de levadura
- vainilla azucarada
- ralladura de limón

Indicaciones:

1. Se baten los huevos junto con el azúcar.
2. Se añade 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. Se preparan los moldes de magdalenas en un bandeja de horno y se echa la masa con ayuda de un cucharón y una cuchara. Es importante no llenar los moldes hasta arriba, basta con llenarlos hasta la mitad, para evitar que la masa sobrepase el molde al crecer.
5. Se espolvorea la vainilla azucarada.
6. Se pone durante 20-25 minutos en el horno precalentado a 180 – 200 °C
7. Si se desea se puede agregar a la masa pasas de corintio, nueces, avellanas, piñones o chocolate en polvo.