MARÍA



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Magdalenas

20min · 12 raciones · 723 kcal

Ingredientes

- **6** huevos
- **1/2 kg** azúcar blanco
- **1/2 kg** harina
- **1/2 l** aove
- **1/2** vaso nata
- Zumo de limón
- **1 sobre** levadura royal

POR RACIÓN

Proteínas	**7,7 g**
Grasas	**45 g**
Hidratos	**75 g**
Fibra	**1,3 g**

Elaboración

1. Precalentamos el horno
2. En un bol añadimos los huevos que batimos con varillas hasta darles esponjosidad, echamos el azúcar y repetimos el mismo proceso hasta blanquearlos
3. Incorporamos el aove (preferible que sea del 0.4 o girasol para que no intensifique el sabor), el limón exprimido y la nata, integramos todo
4. Tamizamos harina + levadura e integramos con ayuda de una lengua para no bajar la esponjosidad
5. En una bandeja de horno ponemos unas 16 cápsulas que rellenaremos, pero no hasta arriba porque crecen y se desbordarían, la masa da para 2-3 hornadas
6. Metemos en el horno a media altura a 200-210° durante 15-20 minutos

RECOMENDACIONES

Se puede añadir cacao en polvo a parte de la mezcla y hacer de chocolate

Hecho con CookNest

