

MARÍA 👨🏻‍🍳



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Magdalenas de cacao

10min 6 raciones 275 kcal

Ingredientes

- **2** huevos
- **120 gr** azúcar
- **125 gr** harina
- **1** cdita levadura
- **60 ml** leche
- **60 ml** aove
- Pizca sal
- **15 gr** cacao polvo

POR RACIÓN

Proteínas	**5,1 g**
Grasas	**12 g**
Hidratos	**38 g**
Fibra	**1,4 g**

Elaboración

1. Añadimos los huevos a un bol y los vamos batiendo para blanquear y aumentar su volumen, mientras tanto vamos incorporando el azúcar
2. Echamos la leche y el aceite y volvemos a integrar
3. Añadimos 1 cdita de sal y tamizamos primero la harina y la levadura, que integraremos con movimiento envolventes, y después el cacao en polvo
4. Pasamos la mezcla a una jarra y vamos llenando hasta la mitad los moldes (luego crecen y sino se sale la mezcla)
5. Los llevamos a la nueva airfryer FDR64 de Orbegozo
6. Seleccionamos el modo postres y regulamos la temperatura a 175° durante 12 minutos
7. Pasado el tiempo las dejas reposar un poco y ya están listas para comer

Hecho con CookNest

