Evita Me



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Mini magdalenas de yogur con frosting rosa

12 raciones 107 kcal

Ingredientes

- 1 yogur de frutas del bosque
- 1 medida de yogur de azúcar
- 2 medidas de yogur de harina
- 2 huevos grandes
- Aproximadamente 1/2 medida de yogur de mantequilla derretida
- 1 sobre de levadura
- Un poco de sal

FROSTING

- Unas gotitas de colorante rojo

POR RACIÓN

Proteínas	2,7 g
Grasas	9,5 g
Hidratos	3,3 g
Fibra	0,2 g

Elaboración

1. Añadir el yogur de frutas del bosque, el azúcar, la harina, los huevos, el yogur de mantequilla derretida, la levadura y la sal
2. Batir todo muy bien
3. Repartir la mezcla en los moldes, llenándolos a menos de la mitad
4. Hornear precalentado a 170 grados unos seis o siete minutos, hasta que queden con este aspecto

FROSTING

5. Preparar el frosting con unas gotitas de colorante rojo
6. Ponerlo en una manga pastelera
7. Decorar las magdalenas

RECOMENDACIONES

Con un poco de práctica, a partir de la tercera o cuarta ya empezaron a quedar muy monas.

Hecho con CookNest

