la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Magdalenas de kéfir y limón con arándanos

1h30 · 12 raciones · 347 kcal

Ingredientes

- **3** huevos
- **160 gr** de azúcar
- **1** yogur kéfir
- **200 gr** leche
- **200 gr** aceite
- **350 gr** harina de trigo todo uso
- **1 sobre** de polvos de hornear
- Ralladura de limón
- **100 gr** arándanos

POR RACIÓN

Proteínas	**5,6 g**
Grasas	**19 g**
Hidratos	**39 g**
Fibra	**1,1 g**

Elaboración

1. Poner en un bol los huevos con el azúcar y batir hasta obtener una masa blanquecina
2. A continuación añadir el yogur y seguir batiendo
3. Sin dejar de batir agregar la leche y el aceite
4. Cuando esté bien integrado agregar la harina y los polvos de hornear, tamizados previamente
5. Finalmente añadir la ralladura de limón, rallando solo la parte amarilla, ya que la blanca dará amargor
6. Cuando todo esté bien integrado añadir los arándanos y dejar reposar la masa 1 hora en la nevera
7. Tras el reposo rellenar las cápsulas y hornear con el horno precalentado a 180° con calor arriba y abajo durante 30 / 35 minutos

RECOMENDACIONES

Quedaron súper esponjosas, las recomiendo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos