la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Magdalenas de limón

20min · 12 raciones · 262 kcal

Ingredientes

- **3** huevos
- **140 gr** azúcar
- **2** yogures griegos de limón
- Ralladura y zumo de 1 limón
- **160 gr** mantequilla fundida
- **250 gr** harina de trigo todo uso
- **16 gr** polvos de hornear (1 sobre)

POR RACIÓN

Proteínas	**4,7 g**
Grasas	**14 g**
Hidratos	**31 g**
Fibra	**0,7 g**

Elaboración

1. En un bol ponemos los huevos y el azúcar y batimos hasta blanquear y duplicar volumen.
2. Añadimos los yogures, ralladura y el zumo de 1 limón, la mantequilla y batimos hasta integrar.
3. Añadimos la harina y los polvos de hornear, tamizados previamente, y batimos hasta que esté todo bien mezclado.
4. Rellenamos nuestras cápsulas de magdalenas.
5. Con el horno precalentado a 180° con calor arriba y abajo, las dejaremos unos 20 o 25 minutos y listas para disfrutar.

RECOMENDACIONES

El tiempo de horneado es aproximado, puede variar en función de cada horno.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos