la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Magdalenas de limón

1h30 · 12 raciones · 318 kcal

Ingredientes

- **3** huevos
- **140 gr** azúcar
- **50 ml** zumo de limón
- **200 ml** leche
- **200 ml** aceite de girasol
- Ralladura de limón (solo parte amarilla)
- **350 gr** harina de trigo todo uso
- **16 gr** polvos de hornear (1 sobre)

POR RACIÓN

Proteínas	**5,2 g**
Grasas	**18 g**
Hidratos	**36 g**
Fibra	**0,9 g**

Elaboración

1. En un bol ponemos los huevos y el azúcar y batimos hasta blanquear y duplicar volumen.
2. Añadimos el zumo, leche y el aceite sin dejar de batir.
3. Añadimos la ralladura de limón.
4. Añadimos la harina y los polvos de hornear, tamizados previamente, y batimos hasta que esté todo bien mezclado.
5. Dejamos reposar la masa en la nevera mínimo 1 hora.
6. Rellenamos nuestras cápsulas de magdalenas.
7. Con el horno precalentado a 220° con calor arriba y abajo las dejaremos unos 10 minutos; después bajamos a 200° y los dejamos 20 minutos más y listas para disfrutar.

RECOMENDACIONES

El tiempo de horneado es aproximado, puede variar en función de cada horno. Si seguís todos los pasos os quedarán con un copete fantástico.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos