la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Magdalenas de yogur y almendra

1h30 · 12 raciones · 408 kcal

Ingredientes

- **1** yogur natural
- **4** huevos
- **1** vaso de azúcar (o 2 según os guste de dulce)
- **1** vaso de aceite
- **1** vaso de almendra molida
- **2** vasos de harina de trigo todo uso
- **1 sobre** doble de gasificante
- **1 cucharada** de canela
- Almendra laminada (decoración)
- Cápsulas de magdalenas

POR RACIÓN

Proteínas	**7,2 g**
Grasas	**27 g**
Hidratos	**37 g**
Fibra	**2,5 g**

Elaboración

1. Ponemos en un bol todos los ingredientes y batimos hasta integrar completamente
2. Dejamos reposar la masa un mínimo de 1 hora en la nevera
3. Rellenamos las cápsulas y las ponemos en un molde rígido de magdalenas o en flaneras
4. Cubrimos con almendra laminada
5. Con el horno precalentado a 220° con calor arriba y abajo lo dejaremos 10 minutos y después bajamos a 200° y las dejamos 20 minutos más

RECOMENDACIONES

Utilizad el envase del yogur como medida para el resto de ingredientes. Los tiempos de horneado son aproximados: podéis comprobar pinchando con un palillo; si sale seco, están listas.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos