la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Magdalenas de naranja y chocolate

30min · 12 raciones · 229 kcal

Ingredientes

- **1** naranja entera (con piel)
- **3** huevos
- **100 gr** de azúcar
- **1** yogur natural
- **70 ml** de aceite
- **250** de harina de trigo todo uso
- **1 sobre** impulsor químico (polvos de hornear)
- **100 gr** pepitas de chocolate

POR RACIÓN

Proteínas	**4,6 g**
Grasas	**9,4 g**
Hidratos	**32 g**
Fibra	**1,5 g**

Elaboración

1. Ponemos en un vaso todos los ingredientes menos la harina y los polvos de hornear y trituramos completamente
2. Añadimos la harina y los polvos a la mezcla sin batir en exceso
3. Añadimos las pepitas de chocolate
4. Dejamos reposar la masa 1 hora en la nevera (opcional)
5. Rellenamos las cápsulas y las ponemos en un molde rígido de magdalenas o en flaneras
6. Con el horno precalentado a 220° con calor arriba y abajo, lo dejaremos 10 minutos; después bajamos a 200° y las dejamos 20 minutos más

RECOMENDACIONES

Los tiempos de horneado son aproximados; puedes 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