la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Magdalenas de crema de whisky y chocolate

30min · 12 raciones · 397 kcal

Ingredientes

- **3** Huevos
- **150 gr** de azúcar
- Pizca sal
- **200 ml** de nata
- **150 ml** de aceite oliva virgen extra (o aceite girasol)
- **100 gr** de crema de whisky
- **350 gr** de harina de trigo todo uso
- **16 gr** de polvos de hornear (impulsor químico)
- **100 gr** pepitas de chocolate

POR RACIÓN

Proteínas	5,5 g
Grasas	22 g
Hidratos	43 g
Fibra	1,3 g

Elaboración

1. Batimos los huevos con el azúcar, hasta blanquear y duplicar volumen.
2. Cuando tenemos bien aireada la mezcla le añadimos los ingredientes húmedos: leche, aceite, crema de whisky y batimos hasta integrar.
3. A continuación añadimos harina y polvos de hornear tamizados hasta integrar.
4. Y por último las pepitas de chocolate.
5. Dejamos reposar 1 hora en la nevera.
6. Lo pasamos al molde y para el horno.
7. Con el horno precalentado a 200° con calor arriba y abajo, una vez dentro bajamos a 180° y horneamos unos 20/25 minutos.

RECOMENDACIONES

Los tiempos son aproximados, cada horno es un mundo. Hacer la prueba del palillo: pinchar con un palillo; si sale seco, estará listo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos