

MAGDALENAS DE PUEBLO



Hace algún tiempo, por no decir bastante tiempo, Marta puso las magdalenas de su pueblo, me dije: las tengo que hacer. Pero ya se sabe un día por otro y la casa sin barrer. No hace mucho, Su de la web *Webos fritos*, las volvió a poner, y entonces pensé ahora sí que no me escape. Compré los moldes de silicona para muffins y voilà, las magdalenas del pueblo de Marta.

INGREDIENTES :

250 gr de Harina
250 gr de Azúcar
75 cc de aceite de girasol
125 cc de nata
1 sobre de levadura royal
3 huevos
La ralladura de 1 limón (ó 2 cucharaditas de esencia de limón)

ELABORACION:

Pulverizar el azúcar con el vaso bien seco, programando 1 minuto a velocidades 5-7-9
Añada las pieles de limón y repita la operación
Agregar los huevos
Poner la mariposa en las cuchillas y programar 2 minutos, temperatura 40º, velocidad 3.
Añadir la nata y el aceite de girasol y programar 3 minutos, vel 2.
Quitar la mariposa.
Añadir la levadura y la harina y batir unos segundos a velocidad 6.
Asegurarse de que queda todo integrado.
Poner en moldecitos de papel y espolvorear con azúcar.
Poner en horno precalentado a 180º hasta que esten.