

Magdalenas Clásicas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite de girasol: 170 c.c.

Azúcar impalpable para decorar: c/n

Esencia De Vainilla: 1 cdta

Leche: 170 c.c.

Azucar impalpable: 200 Gramos

Huevos: 2 Unidades

Harina: 270 Gramos

Polvo de hornear: 1 cdta

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 160° C
- Mezclar aceite y huevos hasta romper la liga
- Perfumar con esencia de vainilla
- Agregar la mitad de la leche y el azúcar impalpable
- Unir la *harina* y el polvo para hornear y sumar a la mezcla
- Agregar la otra mitad de la leche hasta no tener grumos
- Verter la mezcla en los moldes elegidos y llevar al horno por hasta pinchar y que no salgan migas, aproximadamente 20 minutos.
- Espolvorear con azúcar impalpable a la hora de servir

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/magdalenas-clasicas>