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, aproximandamente 20 minutos.
- Espolvorear con azúcar impalpable a la hora de servir

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