Magdalenas de arándanos



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Arándanos frescos o congelados: 300 g
Azúcar caster: 220 g
Extracto de vainilla: 1 cdita.
Harina Leudante: 375 g
Aceite de girasol: 125 Ml.
Azúcar blanco granulado:
Leche: 125 Ml.
Levadura química en polvo: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Para comenzar

en un bol, mezclamos la harina, el az&uacute

- Car y la *levadura*.
- Realizamos un hueco en el centro y allí incorporamos el aceite, la leche, el *huevo* y el extracto de vainilla
- Revolvemos bien hasta que quede una mezcla homogénea.
- Añadimos los **arándanos** a la preparación y mezclamos
- Repartimos la masa en 12 moldes para magdalenas
- Rellenamos hasta el borde del molde y sobre la masa añadimos un poco de azúcar blanco granulado.

Para terminar

llevamos a un horno precalentado a 180&ordm

- C durante unos 30 – 35 minutos o hasta que estén doradas y elevadas.
- Servimos.

Consulta la receta original en