

# Magdalenas de limón con relleno de limón

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Ralladura de limón:** 1 Unidad

**Azúcar:** 180 g

**Harina:** 210 g

**Huevos grandes:** 2 Unidades

**Aceite suave de oliva:** 180 ML.

**Leche:** 60 ML.

**Polvo de hornear:** 1 y 1/2 cditas.

**Canela:** 1/2 cedita.

### Para la crema de limón:

**Manteca:** 50 g

**Huevos:** 2 Unidades

**Jugo de Limón:** 2 Unidades

**Azúcar blanco:** 100 g

**Agua:** 85 ML.

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

**precalentamos el horno a una temperatura de 250&ordm**

- C.
- Luego, tamizamos la *harina* y el polvo de hornear y le incorporamos la canela, y la sal.
- Por otro lado, en un bol, batimos los huevos con el azúcar hasta que blanqueen
- Añadimos la leche, y el aceite de a poco junto a la ralladura de **limón**.
- Incorporamos la mezcla de ingredientes secos a la de los huevos y batimos lentamente hasta que la mezcla sea homogénea.
- Repartimos la masa en 12 moldecitos y los rellenamos hasta el borde de las cápsulas
- Espolvoreamos azúcar blanco por encima de cada una.
- Bajamos la temperatura del horno a 210°C o 200°C y horneamos las magdalenas durante 15 minutos
- Mientras tanto, preparamos la *crema de limón*

## Para ello

### mezclamos el jugo de 2 limones con el agua, los huevos y el azúcar

- Car.
- Cocinamos la *crema* en una olla al fuego sin dejar de remover y, cuando comience a burbujear, la retiramos
- Dejamos templar y, cuando alcance los 50°C, incorporamos la *manteca* y mezclamos.
- Colocamos la *crema* en una jeringa de cocina e introducimos un poco de *crema de limón* en el interior de cada magdalena.
- Servimos.

## TIPS

### Para obtener una masa más

- Si es húmeda y con mayor volumen, podemos reservar la mezcla en la heladera durante 1 día.
- Si no contamos con una jeringa, podemos rellenar las magdalenas con ayuda de un descorazonador de manzanas

## Para ello

### realizamos un pequeño

- O agujero y rellenamos con la *crema de limón*
- Volvemos a tapar con el trocito de magdalena.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/magdalenas-de-limon-con-relleno-de-limon>