

# Magdalenas (Madeleines)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 150 g

**Ralladura de limón:** 1 Unidad

**Azúcar:** 200 grs.

**Semillas de Amapola:** 20 g

**Polvo de hornear:** 10 grs.

**Huevos:** 250 grs.

**Harina:** 200 grs.

## Preparación de la Receta

- Bata los huevos con el azúcar hasta punto letra
- Tamice la *harina* junto con el polvo de hornear
- Agregue de a cuartos al batido de los huevos y con la ayuda de una espátula mezcle con movimientos envolventes.
- Funda la *manteca* y una vez tibia incorpórela a la mezcla anterior junto con la ralladura de *limón* y las semillas de *amapola*.

## Armado

- Coloque la mezcla en una manga y luego en moldes de magdalenas previamente enmantecados hasta 2/3 de la altura.
- Cocine en horno precalentado a 190°C por un espacio de 10 a 15 minutos aproximadamente.
- Desmolde.

## Presentación

- Acomode las magdalenas en una fuente y acompañe con un te.