Magdalenas (Madeleines)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 150 g
Ralladura de limón: 1 Unidad
Azucar: 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 190ºC por un espacio de 10 a 15 minutos aproximadamente.
- Desmolde.

Presentación

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

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