elGourmet

Magdalenas

Ingredientes

Para la ralladura en conserva

Ralladura de naranja: 1 Unidad
Azucar: 1 Cucharada

Para las magdalenas

Azucar: 200 Gramos
Manteca: 150 Gramos
Aceite de girasol: 200 Centímetros cúbicos
Polvo para hornear: 1 Cucharadita
Ralladura de naranja en conserva: 1 Cucharada
Huevo: 2 Unidades
Harina 0000: 270 Gramos
Jugo de naranjas: 170 Centímetros cúbicos

Preparación de la Receta

- Mezclar ralladura de 1 *naranja* con azúcar y llevar a un frasco
- Mantener en freezer hasta usar
- Mezclar en un bowl azúcar con la ralladura en conserva y mezclar
- Agregar *manteca* pomada con batidora de mano hasta cremar
- Añadir huevos y batir hasta eliminar los grumos
- Incorporar aceite y luego *harina* con el polvo de hornear
- Batir 15 segundos, agregar *jugo* de *naranja* y mezclar hasta integrar
- Pincelar los moldes de muffins con aceite y colocar la porción de mezcla (hasta ¾ partes del molde)
- Colocar por encima azúcar con un poco de ralladura en conserva
- Cocinar en horno a 160ª C por 25 minutos

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