

Magdalenas de la abuela María con masa madre

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Cafetito · Autor: Maribel53

INGREDIENTES

0	
3	Huevos — pequeños
220 gr	Azúcar
200 ml	Leche
200 ml	Aceite girasol
300 gr	Harina repostería
1 sobre/s	Levadura
2 sobre/s	Soda — Armisent o las que tengáis
80 gr	Masa madre líquida

ELABORACIÓN

Batir muy bien los huevos con el azúcar (yo lo pongo a vel. 8 en la amasadora, durante 10 minutos).

A continuación añadir los demás ingredientes (este paso lo hago sin amasadora, a mano con las varillas, porque la harina es mejor no batirla, así quedan más esponjosas).

Horno precalentado, aprox. Cada hornada 20 minutos, a 170º.(RO 12 minutos). Salen EXTRAORDINARIASiiiiii

9