

Magdalenas caseras

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0

1 Huevos

1 taza/s Azúcar

1 taza/s Aceite girasol

1 taza/s Leche

2,50 taza/s Harina repostería

2 sobre/s Gaseosas

Ralladura limón — o de naranja

ELABORACIÓN

Batir la clara a punto de nieve + azúcar.

+ la yema + aceite + (harina + los papelillos de gaseosa)

Mezclar

+ la leche poco a poco

Echar en los papelillos de magdalenas

Meter al horno.