

Magdalenas abuela María

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Maribel53

INGREDIENTES

0

3 Huevos

250 ml Leche

250 ml Aceite girasol

270 gr Azúcar — (R.O. 600 gr)

30 gr Azúcar invertido — (R.O. 0 gr)

300 gr Harina repostería

1 sobre/s Levadura — ó 4 gaseosas blancas, 4 amarillas

Ralladura limón — ó 1 copa de anís

Opcional

0,20 vaso/s Mantequilla — derretida, fría

ELABORACIÓN

Enviado por Lavanda

Comentario Can Gonella He puesto la mantequilla como opcional porque hice las magdalenas, se me paso y no les puse. Han salido tan buenas que las haré siempre sin mantequilla. No les hace falta y es una grasa menos.

Se bate muy bien los huevos con el azúcar.

Se va añadiendo los demás ingredientes.

La harina junto con el royal se echa al final y ya no se bate solo se entrega.

La harina se echa pasada por un tamiz

El horno 180° unos 20 minutos.