

Magdalenas de la abuela María con masa madre

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Cafetito | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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

EXTRAORDINARIAS!!!!!!