

Magdalenas Trikitri

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

INGREDIENTES

0
350 gr Harina repostería
275 gr Azúcar
250 gr Aceite girasol
750 ml Leche
15 gr Levadura
4 Huevos
1 Ralladura limón

ELABORACIÓN

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche los huevos y el azúcar. Programe 7 Minutos a 40°C Velocidad 3.

Cuando este, agréguele la ralladura del limón y quite la temperatura y bata otros 6 minutos, Velocidad 3.

Añada los ingredientes restantes y programe 3 Minutos Velocidad 2.

Quite la mariposa y bata unos segundos más.

Ponga en moldecitos de papel, lleve solo hasta la mitad.

Espolvoree por encima con azúcar y deje reposar un buen rato mientras se calienta el horno por ejemplo.

Introduzca la bandeja en el horno precalentado a 200°C y baje la temperatura a 180°C hornee primero solo por la parte de abajo unos 10 minutos y luego encienda el grill otros 10 minutos al faltar 3 minutos ponga el aire (si lo tiene).

Receta tomada de Navarrica