

Magdalenas caseras

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

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.